



Structurez et optimisez vos dégustations internes

Optimisez vos process de validation organoleptique

07 avril 2026 - Avignon en présentiel - 7 h



Nouveauté 2026

Accessible aux personnes en situation d'handicap

99,75% d'atteinte des objectifs en 2025

99,80% de satisfaction en 2025

Public visé

Recherche et Développement, Qualité, Direction

Prérequis

Travailler dans une entreprise Agroalimentaire

Intervenant(e)

Karine ROBINI,
Responsable études consommateurs & sensorielles, Pôle Innov'Alliance

Contact(s) Pédagogique(s)

Marine COZIC
marine.cozic@critt-iaa-paca.com

Contact Administratif

Lucile BEDEL
04 90 31 55 08
Lucile.bedel@foodinpaca.com



Enregistrée sous le numéro 93840083884

Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat

N° de Certificat Qualiopi : FR089888-1

Mise à jour :
Le 06/11/2025



Objectifs

Les stagiaires seront capables de :

- Connaître les fondamentaux de l'analyse sensorielle et les différentes méthodologies
- Développer son vocabulaire sensoriel pour améliorer la communication produit
- Organiser des dégustations efficaces et interpréter les résultats



Programme

De 9h00 à 12h30 :

- Introduction à l'Évaluation Sensorielle
- Notions de métrologie, fonctionnement de l'appareil sensoriel
- Les études discriminatives

De 12h30 à 17h :

- Les études descriptives = profils sensoriels
- La génération de descripteurs sensoriels, recherche de définitions et élaboration de protocoles : méthodologie et mise en pratique
- Les études hédoniques



Moyens pédagogiques et techniques

- Exposés suivis de questions-réponses
- Travaux d'application individuels ou en sous-groupes : quizz, exercices pratiques et/ou jeux de rôles
- Support de formation remis aux stagiaires
- Les formations en présentiel se déroulent dans une salle de formation équipée d'un vidéoprojecteur
- Lors des formations en distanciel, les séquences en visioconférence sont organisées via l'application Teams - un test de débit vous sera proposé. Recommandation : se connecter 15 minutes avant démarrage de la formation pour le test connexion
- Moyens pour suivre l'exécution de la formation : feuille d'émargement

Au besoin, notre référent handicap, se tient à votre disposition pour organiser votre accueil et le déroulement de la formation. Contactez notre responsable administratif de la formation (lucile.bedel@foodinpaca.com) au 04 90 31 55 08.



Modalités d'évaluation, de suivi et de sanction

- Mise en place d'un dispositif d'évaluation complet : recueil des attentes et besoins à l'inscription, évaluation des acquis (Les critères d'évaluation sont directement reliés aux objectifs cités au début du programme), recueil des appréciations
- Feuille d'émargement
- Attestation de formation



€ **Tarifs** Repas et documentation compris - (Prise en charge possible par votre OPCO)

Adhérent 2026 : 650,00€ HT

Non adhérent 2026 : 850,00€ HT

Réduction de 20% à partir du 2ème participant de la même société - Repas et documentation compris



Inscription en ligne : cliquez ici - Délai d'accès : 15 jours avant le début de la formation

Conditions d'annulation :

Toute annulation devra faire l'objet d'une notification écrite (mail, fax, courrier).

Pour toute inscription annulée après le 24/03/2026, la totalité des frais sera due au Critt Agroalimentaire Sud.

Le Critt Agroalimentaire Sud se réserve le droit d'annuler ou de reporter la formation (notamment en cas de manque d'inscrits), et d'en informer le stagiaire au plus tard 5 jours avant la date de la Formation