



ASSOCIATION LOI 1901
UNIVERSITE DU VIN
TERROIR DE CONNAISSANCE

Le Château - F 26790 SUZE LA ROUSSE

Téléphone : (33) 04 75 97 21 34 - Télécopie : (33) 04 75 98 24 20
Site : www.universite-du-vin.com
Mail : contact@universite-du-vin.com
N° déclaration d'existence : 82 26 000 12 26
N° SIRET : 324 249 937 00016

<u>Date</u>	27 avril 2017 (après-midi)
<u>Tarif T.T.C.</u>	112€uros TTC
<u>Tarif HT</u>	93,33 €uros HT
<u>Durée</u>	3 heures 30
<u>Coût Heure/Stagiaire</u>	26,67 € HT
<u>Effectif minimum :</u>	8
<u>Effectif maximum :</u>	30

Savoir Déguster les Miels

Public concerné

► Professionnels de la production, de la commercialisation, du marketing, de la restauration, de la sommellerie, de la distribution agro-alimentaire, experts, personnes en reconversion professionnelle

Pré-requis :

► Aucun

Objectifs du stage :

► Appréhender les facteurs déterminants pour la constitution et les qualités des miels et maîtriser les techniques d'évaluation sensorielle des miels.

Lieu de l'action et organisation pratique

► Université du Vin – Suze la Rousse

Moyens pédagogiques mis en œuvre

► Exposés théoriques - Documents pédagogiques – Diaporama- Travaux pratiques

Moyens d'encadrement

► L'Université du Vin assure l'organisation et l'encadrement pédagogique. Elle garantit la qualité de l'enseignement et le recrutement d'intervenants spécialisés. En matière de dégustation et d'analyse sensorielle, l'Université du Vin capitalise 30 ans de travail d'enseignement et de jury.

Modalités d'évaluation à l'issue de la formation :

- Chaque participant est consulté quant aux notions acquises et leur application possible dans le travail
- Une synthèse de l'évaluation des acquisitions est réalisée soit oralement lors d'un échange intervenant / stagiaires soit sous forme de questionnaire écrit individuel en vue de la validation de l'apprentissage.
- Remise aux stagiaires d'un questionnaire de satisfaction en fin de formation.

A l'issue de la formation :

► Remise au stagiaire d'une attestation de formation.

Programme

- Données historiques sur le miel,
- Sa production et sa consommation,
- Les principales composantes de la qualité du miel, variations selon les origines,
- Appréciation sensorielle en vue d'une définition qualitative des miels (profils gustatifs selon les origines).