



**Diplôme d'Université Créé en 2001 et délivré par l'Université de Provence (Aix en Provence)  
dispensé à l'Université du Vin (Suze la Rousse)**

## **OBJECTIF**

Acquérir les connaissances et se former aux méthodes scientifiques relatives à l'analyse sensorielle et à la dégustation. Cet enseignement constitue la réponse à un besoin de professionnel : développer la dégustation et le jugement qualitatif des produits alimentaires aidant à une meilleure utilisation selon des compétences et des techniques éprouvées, dans le cadre d'un métier commercial ou technicien en production.

À cette fin, les étudiants seront amenés à développer leur réflexion à l'aide d'une approche pluridisciplinaire (psychologie, physiologie, communication) les méthodes et l'activité de dégustation. Ils acquerront une compétence méthodologique et technique en analyse sensorielle (mise en place de dispositifs –tels que panels de goûteurs) permettant de déterminer les propriétés sensorielles et organoleptiques de produits de haute spécificité d'origine ou de fabrication.

## **PROGRAMME**

**Durée :** 240 heures réparties sur 35 journées – (au rythme d'une semaine par mois environ)

**Date :** Décembre 2008 à Juillet 2009

**Lieu des cours :**

- **Université du Vin**, environnement favorable à la connaissance d'un contexte professionnel et aux opportunités de contacts. Services permanents et spécialisés tels que bibliothèque, laboratoires, banque de données, Internet.
- **Université des Saveurs et des Senteurs de Forcalquier (UESS)**

### **Contenu :**

#### **Module 1 – Sciences Sociales et fondamentales pour l'analyse sensorielle**

- Psychologie cognitive, méthodologie expérimentale en sciences comportementales
- Psychologie des jugements
- Psychophysique
- Physiologie et chimie sensorielles
- Linguistique
- Comportements de consommation

#### **Module 2 – Application technique et méthodologique en analyse sensorielle**

- Méthodes d'analyse sensorielle (jury et test)
- Statistiques en analyse sensorielle
- Expériences en Analyse Sensorielle avec d'autres produits que le vin
- Définition de la qualité (les signes, la réglementation des produits d'origine, label...)
- Thèmes d'actualité (Vin & Société...)

#### **Module 3 – Méthodologie de la dégustation des vins**

- Techniques de dégustation des vins (les saveurs et les arômes – commentaires – équilibres - typicité)

#### **Module 4 – Marketing et communication appliqués au goût et au vin**

- Marketing et communication appliqués au vin

## **CORPS ENSEIGNANT**

Enseignants de l'Université de Provence I du Laboratoire de Neurobiologie des Comportements  
Intervenants attachés à l'Université du Vin et à l'Université Européennes des Saveurs et des Senteurs, Ingénieurs Agronomes, (Enologues, Chefs d'entreprise en agroalimentaire.

## **CONDITIONS D'ADMISSION**

*Etre titulaire d'un diplôme BAC + 2 Ou justifier du BAC et de cinq années d'expérience professionnelle dans les milieux et secteurs concernés*

Une sélection sur dossier (A déposer avant septembre) sur les motivations à travailler dans le secteur de l'Analyse Sensorielle et de l'Agroalimentaire (possibilité d'un entretien, prise en compte éventuelle d'une expérience professionnelle.)

## **CONDITIONS DE DELIVRANCE DU DIPLOME**

Diplôme délivré par l'Université de Provence à la suite de la réussite aux épreuves (si obtention de la moyenne minimum sur l'ensemble des épreuves 10 / 20)

## **INFORMATION ET INSCRIPTION**

**UNIVERSITE DU VIN - Le Château – 26790 SUZE LA ROUSSE – France**

Téléphone : (33) 04 75 97 21 34

Télécopie : (33) 04 75 98 24 20

e-mail : universite.du.vin@wanadoo.fr

## **COUT DE LA FORMATION**

**Année 2008/2009 : 3700 €uros TTC** (comprenant les frais spécifiques universitaires + frais de formation)