



Diplôme délivré par l'Université de Provence
Diplôme d'Université créé en 2001

Objectifs

Acquérir les connaissances et se former aux méthodes scientifiques relatives à l'analyse sensorielle et à la dégustation. Développer ses capacités en dégustation et un jugement qualitatif pour les appliquer en milieu professionnel

Conditions d'admission

Etudiants d'un niveau égal au L2 (Bac + 2)
Ou Titulaire du Bac et justifiant de 5 années d'expérience professionnelle dans les secteurs concernés

Programme

Module 1 : Sciences humaines et sociales

- psychophysique
- physiologie et chimie sensorielles
- introduction à la psychologie
- psychologie du jugement
- linguistique

Module 2 : Application technique et méthodologie de l'Analyse Sensorielle

- Connaissance des méthodes d'Analyse Sensorielle

Module 3 : Techniques de dégustation des différents produits

- Techniques de dégustation des vins
- Analyse sensorielle d'autres produits agroalimentaires

Module 4 : Marketing et communication appliqués au goût et aux vins

- Les comportements de consommation des vins et boissons
- Les apports du marketing pour le développement du goût

Module 5 : Projet tutoré

Information et inscription

Université du Vin –
26790 SUZE LA ROUSSE – France
Tel. 04 75 97 21 34
Mail : universite.du.vin@wanadoo.fr

(Inscription administrative par l'intermédiaire de l'Université du Vin)

FORMATION DIPLOMANTE

DIPLOME UNIVERSITAIRE EN ANALYSE SENSORIELLE ET DEGUSTATION

Informations

Dates :

De Décembre à Juillet
Dépôt des dossiers de candidatures jusqu'au 30 Octobre

Durée :

245 Heures réparties sur 35 journées
(Rythme : 1 semaine par mois)

Lieux des cours :

- Université du vin – Suze la Rousse

Tarif :

3700 €uros TTC

Les droits spécifiques universitaires sont à verser en plus, lors du dossier d'inscription universitaire (à titre indicatif environ 170 €uros)

Financement : Possibilité de Congé Individuel de Formation / Plan de Formation / Financement personnel

Diplôme d'Université :

L'Université du vin assure les enseignements et le diplôme est délivré par l'Université de Provence

Directeur Pédagogique :

Professeur Francois ROMAN

Intervenants :

Enseignants de l'Université de Provence et chercheurs

Intervenants attachés à l'Université du Vin

Ingénieurs Agronomes / Œnologues

Ingénieurs agroalimentaires

Consultant marketing

www.universite-du-vin.com

Diplôme d'Université

D'ANALYSE SENSORIELLE ET DE DEGUSTATION

PROGRAMME

Module 1 – 84 heures

Sciences humaines et sociales fondamentales pour l'application de l'Analyse Sensorielle

1 - Psychophysique :

Abdessadek El Ahmadi – Professeur associé Université Aix Marseille I

28 heures

Univers physique et représentation mentale.
Traitements statistiques des données sensorielles.

2 - Physiologie et chimie sensorielles

François Roman / Evelyne Marchetti – Professeurs Université Aix Marseille I

28 heures

Système olfactif et codage central de l'information,
Système gustatif.
La mémoire.

3 - Introduction à la psychologie – Psychologie du jugement

Danièle Dubois – Directeur de recherche CNRS Paris

14 heures

Méthodologie expérimentale en sciences comportementales.
Processus perceptifs et cognitifs : Formations des impressions – Catégorisation des phénomènes sensibles

4 - Linguistique

Robert Vion – Professeur émérite Université Aix Marseille I

14 heures

Module 2 – 40 heures

Application technique et méthodologique de l'Analyse sensorielle

5 - Définition des bases conceptuelles de la Qualité (aspect technique - économique – réglementaire - culturel)

6 - Connaissance des méthodes d'analyse sensorielle

Intervenants œnologues de l'Université du Vin et Ingénieurs agroalimentaires des Maisons du Goût

a) But et objectif de l'analyse sensorielle

Les expériences dans l'agroalimentaire et dans les entreprises viticoles

b) Apprentissage des tests :

Epreuves discriminatives
Epreuves descriptives
Epreuves de classement/rangs
Epreuves à grandeur rationnelle
Les différentes échelles de notation

c) Etablissement d'un profil sensoriel

Méthodologie et entraînement
Par rapport aux mesures possibles, constitution de jury (naïf et expert)
Les descripteurs, les déterminants, les préférences

d) Traitement statistique des données et interprétation

Abdessadek El Ahmadi

Statistique de base
Utilisation de logiciels

e) La réglementation des signes de qualité en agro alimentaire. Le rôle de la dégustation réglementaire.

Module 3 – 91 Heures

Techniques de dégustation

7 - Techniques de dégustation des vins *Intervenants œnologue de l'Université du Vin*

La méthodologie de dégustation : les phases de l'examen, les constituants chimiques du vin, leur interaction physico chimiques sur la gustation, les équilibres, les différents types de notation pour l'expression d'un jugement.

Terminologie adaptée aux vins, aux types de dégustation et aux systèmes de notation.

Apports scientifiques œnologiques : Connaissances des facteurs de qualité et de leurs incidences sur les caractères organoleptiques des vins (vinification, aspects chimiques, cépage, terroir, élevage, défauts, déviations...)

Construction des commentaires – Utilisation des commentaires dans le conseil, le marketing, et la communication

8 - L'analyse sensorielle d'autres produits. Approche de certains autres produits à forte spécificité gustative et qualitative par exemple :

Huiles d'Olive Fromages Miels Chocolats Cafés Bières...
Intérêt des profils sensoriels de ces produits et application dans le secteur commercial.

Ces cours sont assurés par des techniciens et ingénieurs spécialisés dans chaque production.

Module 4 – 30 Heures

Marketing et communication appliqué au goût et aux vins

9 - Les comportements de consommation des vins et des boissons

*Michel Bourqui, Délégué OIV, Service gestion et marketing international,
Jean-Claude Cabanis, Docteur en œnologie,*

a) Etudes qualitatives et quantitatives de consommation contemporaine des vins et boissons spiritueuses.

b) Techniques d'approche des différents types de consommateurs

c) Les apports du marketing pour le développement du goût

La problématique du goût en marketing du vin

La place du goût et de l'analyse sensorielle dans l'approche marketing.

Les outils disponibles en Marketing pour explorer l'Univers du goût.

d) Conférence d'actualité. Exemple

1 – Vin et santé

2 – Le concept terroir son application dans l'économie agricole et agroalimentaire

Module 5 – Evalué à 100 heures de travail

Projet tutoré – Recherche documentaire.

PLANNING

7 Semaines de formation :

1) Du 28 Novembre 2011 au 02 Décembre 2011

2) Du 16 Janvier 2012 au 20 Janvier 2012

3) Du 13 Février 2012 au 17 Février 2012

4) Du 12 Mars 2012 au 16 Mars 2012

5) Du 16 Avril 2012 au 20 Avril 2012

6) Du 21 Mai 2012 au 25 Mai 2012

7) Du 25 Juin 2012 au 29 Juin 2012 (a confirmer)

DIPLOME UNIVERSITAIRE
EN ANALYSE SENSORIELLE ET DEGUSTATION
2011 – 2012

DEMANDE DE PRE-INSCRIPTION

A retourner à : Université du Vin - Le Château - 26790 SUZE LA ROUSSE
 Avant le 30 Octobre 2011

=====

Nom : Prénom :

Adresse :

.....

Code Postal : Ville :

Téléphone :

E-Mail :

Date et lieu de naissance :

=====

Baccalauréat obtenu :

Année	Etablissement	Spécialisation ou série

Etudes Supérieures suivies et sanctionnées

Année	Etablissement	Nature du Diplôme (*)	Spécialisation ou discipline

(*) (A préciser "Obtenu" - "Non obtenu" - "en cours")

=====

Stages en entreprise (Périodes, Lieu et travaux réalisés) :

.....

.....

.....

Emplois déjà occupés (Périodes, lieux, fonctions, entreprises) :

.....

.....

.....

=====

Motivations et projets professionnels à suivre cet enseignement et à travailler dans le domaine de l'analyse sensorielle, le ou les domaines que vous souhaitez approfondir, les techniques que vous souhaitez acquérir de l'Analyse Sensorielle ?

.....

.....

.....

Quel(s) domaine(s) souhaitez-vous approfondir, quelle(s) technique(s) souhaitez-vous acquérir de l'Analyse Sensorielle ?

.....

.....

.....

=====

Je soussigné (e)

demande ma pré-inscription à l'enseignement "Diplôme d'Université Analyse Sensorielle et Dégustation" suivant les modalités et conditions figurant sur la notice de présentation du programme joint à cette fiche dont je déclare avoir pris connaissance et que j'accepte.

Le financement de cette formation 3700 €uros se fera : Par moi même
 Par mon employeur
Société :
Adresse :
 Par un CIF
Lequel :

J'ai noté que je suis redevable de la **totalité du coût de la formation dès le début des cours**, sauf cas exceptionnels prévues dans le règlement (longue maladie, décès..).

Fait à le

Signature (précédée de la mention "lu et approuvé")

Pièces à joindre au dossier :

- un Curriculum Vitae
- une lettre de motivation détaillant la connaissance de l'élève en ce qui concerne l'Analyse Sensorielle et l'agroalimentaire, son intérêt à se rapprocher de ce secteur et ses aptitudes à travailler dans le commerce
- deux photos d'identité
- un chèque de 50 €uros pour les frais de constitution de dossier
- Copie de votre demande de financement extérieur (si ce n'est pas vous même le financeur).

La sélection des candidats a lieu sur dossier, toutes les pièces justificatives et une photocopie des résultats obtenus à vos différents examens devront être envoyées au plus tôt. Les candidats seront sélectionnés selon les critères de conditions d'admission énoncés dans la plaquette et notamment leur motivation à travailler dans le secteur vitivinicole, agroalimentaire et commercial national ou international. Les résultats des sélections seront envoyés par courrier.