

**D.U. ANALYSE SENSORIELLE ET DEGUSTATION**

Code CPF :

Code RNCP :

**DUREE**

245 Heures (35 journées)

**DATE(S)**

7 Semaines de formation :

- 1) Du 26 au 30 Novembre 2018
- 2) Du 7 au 11 Janvier 2019
- 3) Du 4 au 8 Février 2019
- 4) Du 4 au 8 Mars 2019
- 5) Du 1 au 5 Avril 2019
- 6) Du 13 au 17 mai 2019
- 7) Du 24 au 28 Juin 2019

**HORAIRES**

9H-12H30/ 14H-17H30

**LIEU**

SUZE LA ROUSSE

**COUT/TARIF**

3700 €

**ORGANISATION :**

Formation en partenariat entre AMU et l'Université du Vin

**SUIVI ET EVALUATION :**

Contrôles continus, examens finaux (écrits &amp; oraux), présentation écrite et soutenance de projet tutoré

**SANCTION DE LA FORMATION**

Diplôme Universitaire d'Analyse Sensorielle et de dégustation délivré par Aix-Marseille Université

**PRE-REQUIS ET MODALITES****D'ENTREE EN FORMATION**

Niveau Bac+2 ou équivalent

**OBJECTIFS**

Se former aux méthodes scientifiques de l'analyse sensorielle et acquérir des aptitudes professionnelles en dégustation des vins et autres produits agro-alimentaires. Cet enseignement répond à un besoin croissant des entreprises de maîtriser ou améliorer la qualité de leurs produits, facilitant ainsi la promotion et la communication autour de ceux-ci.

**PUBLIC**

Salarié, profession libérale, demandeur d'emploi

**PROGRAMME****Module 1 : Sciences humaines et sociales fondamentales pour l'application de l'Analyse Sensorielle**

Psychophysique, physiologie et chimie sensorielles, introduction à la psychologie, psychologie du jugement, linguistique

**Module 2 : Application technique et méthodologique de l'analyse sensorielle**

Définition des bases conceptuelles de la qualité et des signes de qualité- Connaissance des méthodes d'analyse sensorielle - Statistiques de base

**Module 3 : Techniques de dégustation**

Techniques de dégustation des vins - Analyse sensorielle d'autres produits. Approche de certains autres produits à forte spécificité gustative et qualitative (fromage, miel, huile d'olive, café,...)

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

Comprendre la méthode et l'approche analytique des démarches marketing pour valoriser le goût d'un produit et l'expérience sensorielle

**Module 5 : Projet tutoré****Moyens et Méthodes Pédagogiques**

- Exposés théoriques
- Dégustations appliquées
- Exercices appliqués (tests produits/ traitements statistiques/ commentaires de dégustation oraux & écrits)

**Responsable de la formation**

François ROMAN

**Profil des intervenants :**

Enseignants, enseignants-chercheurs et professionnels du secteur (œnologues, analyste sensoriels, experts INAO, experts marketing)

**Renseignements et inscriptions :**

Karen GROZDANOVIC

**Téléphone :**

04 13 55 08 95

**Taux de satisfaction** : en cours d'étude**Taux de réussite** : 95%**Taux d'insertion** : en cours d'étude**COMPOSANTE : SCIENCES**



Le devis est établi par le service Formation Continue. La contractualisation sera formalisée par une convention ou un contrat.