



UNIVERSITÉ DU VIN

N° déclaration d'existence : 82 26 000 12 26

<u>DATES</u>	Le 01 Avril 2019
<u>Coût HT</u>	195 €uros HT
<u>COÛT TTC</u>	234 €uros TTC
<u>Coût Heure/Stagiaire</u>	27,86 €uros HT
<u>Durée</u>	7 heures
<u>Effectif minimum :</u>	8
<u>Effectif maximum :</u>	30

Les Arômes Naturels des vins et autres produits alimentaires

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 deux aspects olfactifs d'un produit odorant en général et du vin en particulier : perception du produit en tant qu'entité globale et perception analytique en décomposition des différents éléments olfactifs perceptibles
- Comprendre l'influence des éléments environnementaux sur la perception du vin et des aliments : effet d'habitude, effet de masquage d'arôme, effet de la lumière et de la température sur les sensations olfactives
- Acquérir un système de classification des odeurs personnelles permettant de s'orienter le plus rapidement possible parmi les dizaines de sensations olfactives offertes par les effluves œnologiques.

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

- **Qu'est ce qu'une odeur ?**
 - o Volatilité, complexité, évolution, observation,
 - o Méthodes analytiques.
- **Comment fonctionne le nez ?**
 - o Plongée dans les fosses nasales.
- **Nerfs olfactifs et informations olfactives ?**
- **Olfaction et comportement**
 - o Les phéromones : mythes et réalités
- **La mémoire des odeurs**
 - o Education précoce, rattrapage tardif
- **La culture olfactive**
 - o Mise en place, confrontation avec d'autres cultures
- **Qu'est ce la qualité**
 - o D'une matière première ?
 - o D'un produit fini ?
- **Le naturel, la synthèse, l'artificiel. (telles que définis par la Norme Française)**
- **L'utilisation des odeurs dans le quotidien, et notamment : formation d'accords mets-vins**
- **L'utilisation du vocabulaire « des arômes » pour la description du vin.**