

SAVOIR PARLER DE SES PRODUITS GRÂCE À LA DÉGUSTATION

Dans cette formation vous apprendrez à ressentir les sensations lors de dégustation de produits fermiers. Grâce à 4 entraînements à reproduire chez vous et à 3 témoignages d'agriculteurs, vous valoriserez mieux vos produits fermiers auprès des consommateurs.



POUR QUI ?

- Agriculteurs et agricultrices en circuit-court

CONTENU

- 28 vidéos
- 5 quiz pour vérifier vos acquis

OBJECTIFS

- Définir les notions de gustation, olfaction et somesthésie
- Comprendre la physiologie du goût
- Découvrir la méthodologie de l'analyse sensorielle
- Savoir mettre en valeur ses produits par l'analyse sensorielle

PRE-REQUIS

- Savoir se servir d'un ordinateur

NB

Les formations complémentaires

- Comprendre la réglementation liée à la vente directe
- Lancer et développer mon activité en circuit court
- Trouver de nouveaux clients : avec quels outils de communication ?
- Faire de belles photos de sa ferme
- Réussir une vente en 6 étapes

PROGRAMME

QU'EST CE QUE LE GOUT ?

1

- La gustation
- L'olfaction
- Les sensations trigéminales

2

LES MECANISMES

- La construction de l'image multisensorielle
- La somesthésie

3

DEGUSTATION ET ANALYSE SENSORIELLE

- Qu'est ce que l'analyse sensorielle ?
- A quoi sert de déguster ?
- Les règles et méthodologie de dégustation

4

MISE EN VALEUR DES PRODUITS

- Pourquoi et comment mettre en valeur ses produits ?

5

EXEMPLES DE DEGUSTATIONS ET ANALYSES

3H50 DE FORMATION

