



Les viticulteurs de Haute-Saône et Haute-Marne, souhaitent améliorer la qualité gustative des vins qu'ils produisent. Pour cela, ils souhaitent être capable d'identifier les défauts, d'en faire le lien avec les pratiques de vinification mises en œuvre et de proposer des actions correctives quand cela est possible.

OBJECTIF DE FORMATION

COMPRENDRE LE MÉCANISME ET LES ENJEUX DE L'ÉVALUATION SENSORIELLE AINSI QUE LA VARIATION INTERINDIVIDUELLE

Mécanisme physiologique et comportemental du dégustateur
Variation interindividuelle des performances
Difficulté de la perception et la reconnaissance dans une matrice complexe

ÊTRE CAPABLE DE RECONNAÎTRE LES DÉFAUTS LES PLUS FRÉQUENTS ET DÉFINIR CE QU'EST UN DÉFAUT

Origine conséquences et traitement des défauts et entraînement à reconnaître les défauts par la dégustation

CONTENU DE LA FORMATION

Réussir son entrée en formation et exprimer ses attentes au regard des objectifs et du déroulement de la formation.

Comprendre le mécanisme et les enjeux de l'évaluation sensorielle ainsi que la variation interindividuelle. Définir ce qu'est un défaut.

Reconnaître les défauts les plus fréquents. Origine, conséquences et traitement. Entraînement sur les défauts

Faire le bilan de la formation et évaluer ses acquis, les adaptations en situation professionnelle, sa satisfaction et les suites

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Méthodes pédagogiques

Apport par l'intervenant
Tests sur les seuils de perception de chaque participant. Exercices pratiques de dégustation. Échange entre les participants
Tests sur les compétences initiales de perception et reconnaissance des défauts.

Modalité d'évaluation, des acquis et de la satisfaction

Questionnaire d'auto-évaluation en début et fin de formation + tour de table

DATE ET HORAIRES

Jeudi 11 avril 2024 de 9H à 17H

SOIT 7 H DE FORMATION

PUBLIC ET PRÉREQUIS

Public

Les viticulteurs de IGP Vins de Franche-Comté, Haute-Marne et Côteaux de COIFFY

Prérequis

Aucun

LIEUX ET RESTAURATION

Lieu : Salle des fêtes de CHAMPLITTE (70)

Repas : Le repas sera pris en commun (réservé par l'AFPASA) et sera à régler par vos soins le jour de la formation

INTERVENANT

Marie MONIQUE, conseillère viticulture et responsable viti à la Chambre d'Agriculture de Côte d'Or (21)

RÉFÉRENTS ET INSCRIPTION

Responsable de formation : Mickaël GREVILLOT

Inscription jusqu'au **1^{er} avril 2024** via le formulaire de contact sur le site internet ou par téléphone auprès de l'assistante Julie CHEA – BICHET au 03 84 77 14 38

PRIX

Pour les contributeurs VIVEA

35 euros

Pour les non-contributeurs

259 euros

HANDICAP

Toute personne en situation de handicap intéressée par la formation est invitée à prendre contact avec l'AFPASA afin d'envisager les aménagements possibles. 03 84 77 14 38