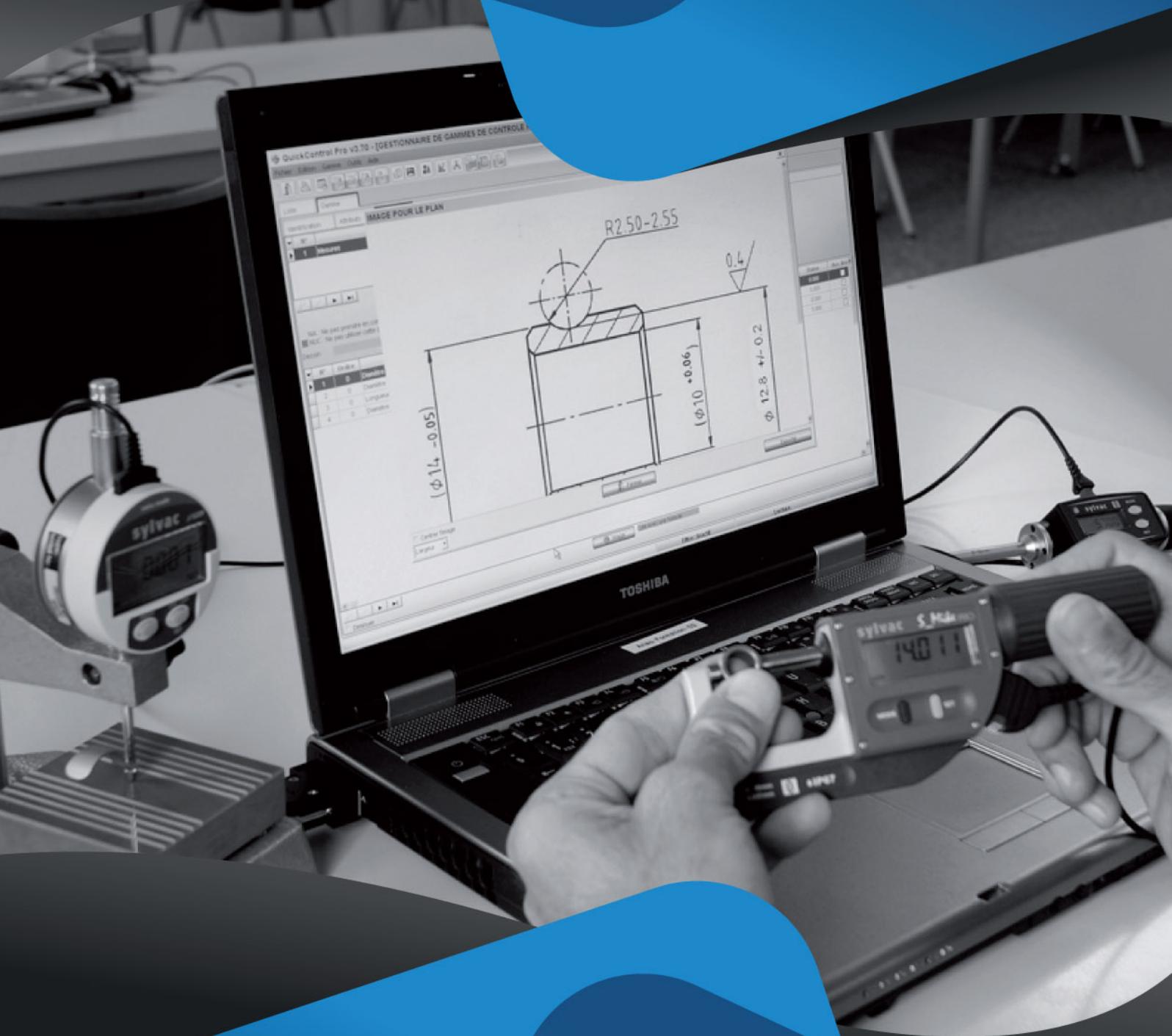


Les bases de l'analyse sensorielle



La caractérisation d'un produit par nos 5 sens, est aujourd'hui est un élément incontournable de jugement de la qualité perçue par le consommateur avant d'acheter. Par des approches analytiques et aussi hédoniques, l'analyse sensorielle apporte une approche objective à un thème souvent perçu comme subjectif !

Objectifs

- Savoir intégrer l'évaluation sensorielle, soit le facteur humain, en étude marketing, R&D et contrôle qualité
- Être en mesure de développer une méthodologie rigoureuse basée sur les épreuves d'évaluation sensorielle
- Savoir organiser le déroulement d'une épreuve d'évaluation et interpréter statistiquement les résultats
- Savoir faire le choix de l'épreuve sensorielle selon l'objectif et les évaluateurs

Contenu / Thèmes abordés

- Notions fondamentales d'analyse sensorielle
- Méthodologie de l'analyse sensorielle
- Épreuves d'analyse sensorielle
- Organisation pratique des épreuves
- Apport des statistiques descriptives et décisionnelles
- Épreuves descriptives et discriminantes

Pédagogie

- Active et participative : fait alterner théorie et pratique par des travaux de groupe (organisateur, évaluateurs)

Public cible

- Responsable et technicien de laboratoire
- Responsable d'étude marketing, R&D
- Gestionnaire métrologique
- Contrôleur qualité
- Chef de projet d'amélioration de la qualité produit
- Industries particulièrement concernées
- Luxe, horlogerie
- Alimentaire (Propriétés organoleptiques)
- Dispositifs médicaux, cosmétique
- Services, hôpitaux

Reconnaisances

- Attestation : ARIAQ

Durée

2.0 jours

Dates

Formation à Yverdon-les-Bains

Le 25 et 26 mars 2025

Prix

CHF 1 180.-

*Nos tarifs comprennent les pauses et les documents stagiaires.
TVA en sus sur les frais d'intendance.*

Animation

Mme Caroline Reverdy



Diplômée d'un Doctorat en Analyse Sensorielle, Caroline REVERDY bénéficie de plus de 20 années d'expérience professionnelle en tant que Sensory Scientist auprès d'entreprises des industries de la chimie, de l'horlogerie et de l'agro-alimentaire, telles que FIRMENICH, ROLEX ou ELSA. Elle a mis en place un laboratoire sensoriel et continue de développer des méthodes sensorielles pour ses clients. Elle enseigne l'analyse sensorielle dans des écoles de niveau universitaire. Actuellement, elle est consultante et formatrice pour sa propre société Science4Senses.

Qui sommes-nous ?

L'institut ARIAQ est un leader suisse de la formation continue pour adultes dans le domaine, des systèmes de management, de l'amélioration des activités opérationnelles, du management de la qualité, de la certification ISO, de l'amélioration continue, du traitement des données jusqu'à une démonstration d'un six sigma de performance.

L'institut ARIAQ appartient à la Swiss Association for Quality (SAQ) basée à Berne.

ARIAQ soutient l'amélioration continue des activités aussi bien dans l'industrie que dans les services. Par ses formations et ses conseils, l'institut favorise l'amélioration de la performance en fonction des besoins de l'organisation et des attentes des clients. Une préoccupation essentielle de son action vise une gestion efficace des processus soutenant l'innovation. L'environnement des organisations change rapidement ; ARIAQ s'en préoccupe en permanence.



Institut ARIAQ – Y-PARC Swiss Technopole – Rue Galilée 5 – CH-1400 Yverdon-les-Bains
+41 24 423 96 50 – www.ariaq.ch

2023 © ARIAQ SA – Document non contractuel, sous réserve de modifications notamment de tarifs et de dates.