



Formation sur site

Durée 14 heures (2jours)

Deux compétences Planetgout le Savoir Goût et Savoirs Sucrés le Savoir Pâtissier en synergie de leurs expertises, sur une même problématique, au service des apprenants gouteurs. Apprendre à par le Savoir Goût à déguster une pâtisserie, par l'analyse organoleptique, selon une méthode et des techniques afin d'en évaluer ses atouts qualités, définis par des descripteurs qualitatifs et quantitatifs majeurs.

Programme de formation:

Evaluer ses capacités à savoir goûter

Connaitre les 5 sens

Connaitre les descripteurs qualitatifs majeurs d'une pâtisserie

Apprendre à détecter les odeurs au 1e, 2 eme nez pour évaluer la qualité d'une pâtisserie

Comment évaluer les critères qualités organoleptiques et comparées chaque pâtisserie

Objectif de la formation

Comment identifier les qualités d'une pâtisserie . (Aspect, parfum, texture)

Apprendre à utiliser ses sens pour obtenir un produit de qualité

Savoirs mettre des mots sur les parfums et les sensation pour une meilleure communication vers le client

Formation sur site

Profil des bénéficiaires

Chef d'entreprise

Chef de laboratoire

Responsable vente

Etudiant en formation alimentaire

Prérequis

Vous : Fabriquer et vendre des produits alimentaires.

Le site doit disposer : d'une salle de réunion disposant d'un video projecteur, d'un ordinateur , d'une connection internet . D'une salle de dégustation ainsi que des produits à déguster.D'assiettes , de couverts et de verres, ainsi que de l'eau minérale et de serviettes .

Contenu de la formation

Présentation de la formation et des objectifs

Modules de formations :

-Analyser les parfums afin de mieux créer

-Connaitre les descripteurs qualitatifs des attributs sensoriels de la vision et du goût.

-Comprendre les liens entre les sens qui s'interpellent et répondent entre eux dans une logique qualitative d'un produit.

-Permettre de s'auto-évaluer. Faire évoluer sa production.

Savoirs sucrés

8 rue massacre 76260

Siret 91851602200012 NDA 28760667276

Contact : savoirssucres@gmail.com.

Equipe pédagogique:

Thierry Besnault. Pâtissier de formation. Ancien directeur technique et Directeur de CFA à Paris.

Véronique Anastasie ingénieur agroalimentaire, spécialiste de l'analyse sensorielle.



Suivi de l'exécution et évaluation des résultats .

Accueil et présentation

Feuilles de présence

Questions orales ou écrite (QCM) pour évaluer les pré-requis

Apprentissage , puis ,mise en situation avec exercices pratiques et dégustation.

Formulaires d'évaluation de la formation

Ressources Techniques et pédagogiques

Supports techniques

Documents officiels

Documents supports

Qualité et satisfaction

Formation sur mesure



0 avis

Mise à jour en temps réel de l'indice de satisfaction.

Modalités de certification en fin de formation

Délivrance d'une attestation de suivi de stage

Capacité d'accueil

3 à 6 stagiaires

Délais de réponse après le dépôts de votre inscription

2 semaines

Coût du stage par personne 650 euros TTC

Accessibilité . Cette formation se déroule sur le site du client . Nous ne pouvons préciser l'accessibilité

En cas de handicap, nous contacter pour les adaptation possibles .

Vous pouvez nous contacter par mail : savoirssucres@gmail.com , mais aussi sur la messagerie Messenger de savoirs sucrés.

Retrouvez nous sur le site savoirssucres.com et sur you tube.

dernière mise à jour novembre 2025 v1

Savoirs sucrés

8 rue massacre 76260

Siret 91851602200012 NDA 28760667276

Contact : savoirssucres@gmail.com.