



LES FORMATIONS du CIRAD

**ANALYSE SENSORIELLE
DES CACAOS & DES CHOCOLATS**

**20, 21 et 22 Mai 2019
Cirad - St Pierre – La Réunion**

Programme

Premier Jour 14h-17h

- Principes de l'analyse sensorielle

Objectifs, définitions, saveurs et flaveurs, tests, fonctionnement d'un panel, formation d'un jury d'analyse sensorielle.

- Analyse sensorielle

- 1- Les saveurs fondamentales
- 2- Tests de reconnaissance

- Analyse sensorielle

- 3- Détermination des seuils personnels
- 4- Tests de reconnaissance des odeurs

Deuxième Jour 9h -17h

- Analyse sensorielle

Tests de reconnaissance des saveurs sur fèves, liqueur et chocolat

- Descripteurs et vocabulaire.

- Analyse sensorielle

Dégustations de fèves de cacao, de masses de cacao, de chocolats (impact du post-récolte, de la variété et du lieu de production)

Dégustation d'échantillons (chocolats, fèves, bonbons ...) apportés par les participants.

Troisième Jour 9h -17h

- Influence de la torréfaction

- Analyse sensorielle

Dégustations (suite de la veille)

Important : Les participants doivent apporter des échantillons de cacao (Masses, bonbons et chocolats)

L'ordre des interventions est susceptible de modification



Analyse sensorielle des cacaos et des chocolats

Le Cirad, Umr Qualisud, organise à La Réunion (St Pierre), des séminaires de formation, destinés à tous les acteurs de la filière cacao et chocolat.

Les buts de cette formation pratique sont d'initier ou de perfectionner les acteurs de la filière cacao et chocolat à l'analyse sensorielle de leurs produits : fèves de cacao, masse de cacao, chocolats.

Les travaux porteront sur la reconnaissance des saveurs fondamentales et la détermination des seuils personnels, sur l'identification des odeurs et arômes dans les produits chocolatés, et également sur les choix du vocabulaire adéquat pour définir les produits.

L'influence et l'impact du traitement post-récolte, de l'origine, de la torréfaction et de l'ajout de sucre et de beurre sur la qualité sensorielle.

Cette formation est destinée à tous les acteurs de la filière cacao et chocolat :

- Responsables "qualité" des exportateurs,
- Acheteurs et responsables "qualité" des firmes chocolatières,
- Négociants,
- Broyeurs,
- Couvertureurs,
- Professionnels du chocolat et de la confiserie
- Artisans chocolatiers,
- Représentants d'organisations professionnelles,
- Association de consommateurs
- Et toutes les personnes qui ont des activités liées au cacao et qui désirent développer leur approche sensorielle des produits chocolatés.



Pédagogie

Formation en français

Origine des intervenants :
Scientifique du Cirad, spécialiste des analyses de qualité du cacao et du chocolat, habitué aux relations avec les opérateurs professionnels.

Nombre de participants :
10 personnes au maximum par session.

Durée : 2.5 jours



Coûts de la formation

Tarif 2019 par personne :

Tarif Normal 1700 €uros HT

Tarif Réduit pour les demandeurs d'emploi ou en reconversion 1530 €uros HT

- L'intervention des chercheurs du Cirad
- L'ensemble des travaux pratiques
- Un document regroupant les supports de la formation
- Deux repas de midi

Prochaine session : du 20 Mai à 14h au 22 Mai 2019 17h

Début de la formation le lundi 20 Mai à 14h

Cette formation peut être prise en charge par le 1% formation, POLE EMPLOI ...

Inscriptions :

Jocelyne MERIENNE (Secrétariat)

Tel : 33-(0)467 61 44 32

Fax : 33-(0)467 61 44 33

Email : jocelyne.merienne@cirad.fr

Contacts formation :

Sophie ASSEMAT (Responsable pédagogique)

Tél : 0 262 49 27 85 / 06 92 94 76 73

Email : sophie.assemat@cirad.fr

Lieu de la formation :

CIRAD – Unité Mixte de recherche Qualisud

Ligne Paradis

7 chemin de l'IRAT

97410 St Pierre

La Réunion

