



FORMATION PRATIQUE CACAO :
CUT TEST & Perfectionnement en
Analyse Sensorielle
23 et 24 Mai 2019
St Pierre – La Réunion





Programme des 2 jours

Jeudi 23 Mai 2019 (9h – 17h)

Vendredi 24 Mai 2019 (9h – 17h)

Accueil à 9h Jeudi 23 Mai 2019

Objectifs :

Perfectionnement sensoriel sur la caractérisation des qualités et des défauts du cacao et du chocolat

1/Tests : capacité à classer différents mélanges de saveurs et impressions à différentes concentrations.

2/Identification et reconnaissance des descripteurs aromatiques (impact du traitement post-récolte ...):

Liqueurs, masses et chocolats issus de la cacaothèque du Cirad

3/Evaluation sur la reconnaissance des odeurs

4/ Caractérisation olfactive et gustative sur les produits apportés par les participants (fèves, masses, chocolats, bonbons ...)

Liste de termes appropriés et synthèse des qualités et des défauts.

Epreuve à la Coupe (Cut Test) **Evaluation des défauts et qualités physiques des fèves marchandes (échantillons Cirad et ceux des participants)**

Cette technique analytique permet de déterminer les caractéristiques physiques des fèves marchandes (défauts et qualités sur fèves tranchées et critères olfactifs). Elle est nécessaire dans la classification de vente et essentielle dans le contrôle de qualité post-récolte.

Important : Les participants doivent apporter des échantillons de cacao (fèves, masses) et des chocolats

L'ordre des interventions est susceptible de modification.

Analyse sensorielle des chocolats

Le Cirad, UMR Qualisud, organise à La Réunion (St Pierre), des formations destinées à tous les acteurs de la filière cacao et chocolat.

Les objectifs de cette formation sont de perfectionner les acteurs de la filière cacao et chocolat, à caractériser qualités et défauts, en particulier de leurs produits : fèves de cacao, masse de cacao, chocolats.

Les travaux permettront d'évaluer les capacités des participants à la reconnaissance, la détermination et à l'identification des odeurs et arômes de leurs produits et des références de la cacaothèque Cirad.

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...

Pédagogie

Formation en français

Intervenante :

Scientifique du Cirad,
Experte en analyse sensorielle
du cacao et du chocolat,
habituée aux relations avec les
opérateurs professionnels de la
filière.

Nombre de participants :

10 personnes au maximum par
session.



Coût de la formation :

Tarif HT 2019 / Personne :

Tarif Normal 1360 €uros HT

Tarif Réduit pour les demandeurs d'emploi ou en
reconversion 1224 €uros HT

- L'intervention des chercheurs du CIRAD
- Un document regroupant les supports nécessaires
aux différents travaux pratiques
- Deux repas de midi

Prochaine session : 23 et 24 Mai 2019

Début de la formation Jeudi 23 mai à 9h

Cette formation peut être prise en charge par 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

Contact formation :

Sophie ASSEMAT (Responsable pédagogique)

Tél : 0 262 49 92 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