

Diplôme d'Université D'ANALYSE SENSORIELLE ET DE DEGUSTATION 2021-2022

Objectif de l'enseignement :

Se former aux méthodes scientifiques de l'analyse sensorielle et acquérir des aptitudes professionnelles en dégustation des vins et autres produits agro-alimentaires (bière, thé, café, miel, fromage, huile d'olives etc.)

Cet enseignement répond à un besoin croissant dans les entreprises : développer la dégustation et le jugement qualitatif des produits alimentaires, facilitant ainsi la promotion et la communication autour de leur produit.

Un produit de qualité dépend de la maîtrise de nombreux facteurs, sa valorisation nécessite une argumentation sensorielle largement explicitée, à travers différents champs disciplinaires



COMPETENCES VISEES

- Savoir déguster et décrire les produits alimentaires selon une méthodologie analytique
- Savoir établir un protocole et les conditions opérationnelles de tests sensoriels selon des objectifs d'étude définis
- Savoir analyser des résultats statistiques issus des études menées
- Savoir exploiter des caractéristiques sensorielles dans une optique de marketing et communication

Déroulement de l'enseignement :

Durée : 1 semaine par mois pendant 7 mois – soit 35 journées (total : 245 heures de formation).

Lieu de formation : Les cours ont lieu à l'Université du Vin, à Suze-la-Rousse.

Cette formation est ouverte aux personnes en situation de handicap (accessibilité des locaux, modalités d'enseignement...). L'équipe de l'Université du Vin se tient à votre disposition, en amont de la formation, pour mettre en œuvre les mesures d'accompagnement nécessaires.

Dates : du 22 novembre 2021 au 24 juin 2022.

Planning des 7 semaines de formation :

- Semaine 1 : Du 22 au 26 novembre 2021
- Semaine 2 : Du 3 au 7 janvier 2022
- Semaine 3 : Du 7 au 11 février 2022
- Semaine 4 : Du 7 au 11 mars 2022
- Semaine 5 : Du 4 au 8 avril 2022
- Semaine 6 : Du 9 au 13 mai 2022
- Semaine 7 : Du 20 au 24 juin 2022

Examen : l'examen final aura lieu en septembre 2022 (date à définir ultérieurement).

Public concerné (formation continue) : salarié, profession libérale, demandeur d'emploi...

Coût : 3800 € TTC (plus droits d'inscription universitaire).

L'inscription universitaire se fait auprès d'Aix-Marseille Université.

Pré-requis : Bac + 2 (ou équivalent) ou être titulaire du Bac et justifier de 5 années d'expérience professionnelle dans les secteurs concernés

Financement : Plan de formation entreprise ou autre (se renseigner auprès d'Aix-Marseille Université)

Diplôme préparé :

Diplôme d'Université en Analyse Sensorielle et Dégustation délivré par Aix-Marseille Université.

A l'issue des modules spécifiques sur la dégustation des vins, et conditionné par la réussite aux évaluations, vous pourrez également valider en même temps le **Certificat de Dégustateur Professionnel en vins**, de l'Université du vin de Suze-la-Rousse.

Contact :

Pré-inscription et renseignements à l'Université du Vin au 04 75 97 21 30
ou par mail : contact@universite-du-vin.com

Dossier de candidature universitaire à retourner (avant le 22 octobre 2021) :

à **AIX MARSEILLE UNIVERSITE**
Madame Karen GROZDANOVIC
Faculté des Sciences - Formation continue – Case 3 – ST CHARLES
3 Place Victor Hugo
13331 MARSEILLE cedex 03

ou

à **l'Université du Vin**
Service Formation
Madame Céline THOMAS
Le Château
26790 Suze-la-Rousse

Programme DU d'Analyse Sensorielle & Dégustation :

Module 1 : Sciences humaines et sociales fondamentales pour l'application de l'analyse sensorielle

- Psychophysique

- Univers physique et représentation mentale.
- Traitements statistiques des données sensorielles.

- Physiologie et chimie sensorielles

- Système olfactif et codage central de l'information.
- Système gustatif.
- La mémoire.

- Introduction à la psychologie – Psychologie du jugement

- Méthodologie expérimentale en sciences comportementales.
- Processus perceptifs et cognitifs : Formations des impressions – Catégorisation des phénomènes sensibles.

Module 2 : Application technique et méthodologique de l'analyse sensorielle

- **Définition des bases conceptuelles de la qualité et des signes de qualité** (aspects technique – économique – réglementaire – culturel)

- **Connaissance des méthodes d'analyse sensorielle :**

- But et objectif de l'analyse sensorielle : les expériences dans l'agroalimentaire et dans les entreprises viticoles.
- Apprentissage des tests :
 - Epreuves discriminatives
 - Epreuves descriptives
 - Epreuves de classement/rangs
 - Epreuves à grandeur rationnelle
 - Les différentes échelles de notation
- Etablissement d'un profil sensoriel :
 - Méthodologie et entraînement
 - Par rapport aux mesures possibles, constitution de jury (naïf et expert)
 - Les descripteurs, les déterminants, les préférences
- Traitement statistique des données et interprétation :
 - Statistiques de base
 - Utilisation de logiciels dédiés

Module 3 : Techniques de dégustation

- Techniques de dégustation des vins

- La méthodologie de dégustation : les phases de l'examen, les constituants chimiques du vin, leurs interactions physico chimiques sur la gustation, les équilibres, les différents types de notation pour l'expression d'un jugement.
- Terminologie adaptée aux vins, aux types de dégustation et aux systèmes de notation.
- Apports scientifiques œnologiques : connaissances des facteurs de qualité et de leur incidence sur les caractères organoleptiques des vins (vinification, aspects chimiques, cépage, terroir, élevage, défauts, déviations...).
- Construction des commentaires de dégustation.

- **L'analyse sensorielle d'autres produits. Approche de certains autres produits à forte spécificité gustative et qualitative**

- Par exemple : huile d'olive, fromage, miel, chocolat, café, bière, thé...
- Intérêt des profils sensoriels de ces produits et application dans le secteur commercial.

Module 4 : Marketing et communication appliqués au goût et aux vins

- **Comprendre la méthode et l'approche analytique des démarches marketing pour valoriser le goût d'un produit**

- Définition du Marketing Sensoriel et ses différentes applications dans l'univers sensoriel.
- L'approche consommateur et l'intelligence sensorielle.
- Stratégie et MIX Marketing appliqués au marketing sensoriel et aux produits dits « sensoriels ».
- Construire un argumentaire de vente basé sur une analyse sensorielle (exemples).
- Etudes de cas.

Module 5 : Projet tutoré

DOSSIER DE CANDIDATURE

Année Universitaire 2021-2022
Faculté des Sciences

Photo

Candidature pour le : **Diplôme Universitaire Analyse Sensorielle et Dégustation**

Site d'enseignement : **UNIVERSITE DU VIN à SUZE-LA-ROUSSE (Drôme)**

Date limite de dépôt du dossier : le 22 octobre 2021

Adresse de retour du dossier :

Faculté des Sciences

Site de Saint- Charles

Service de la Formation Continue

Case 3 – 3 place Victor Hugo

13331 Marseille cedex 03

A l'attention de Karen GROZDANOVIC

Tél. : 04 13 55 08 95 mail : karen.grozdanovic@univ-amu.fr

Formation continue

Mme M Nom : Prénom

Date et lieu de naissance :

Nationalité :

Situation familiale :

Situation actuelle (étudiant, salarié, autre...) :

Adresse :

Tél. fixe : Tél. portable :

Courriel :@.....

Vous relevez de la **formation continue** si vous remplissez l'une des conditions suivantes au début de la formation :

- Vous avez interrompu vos études
- Vous étiez précédemment inscrit en formation continue
- Vous êtes inscrit au Pôle Emploi
- Votre formation est prise en charge par un tiers (OPCA, ...)
- Vous êtes salarié ou profession libérale

CURSUS ANTERIEUR

Baccalauréat

Série : Année d'obtention : Etablissement :

Département : Pays :

Cursus post bac

Année	Etablissement	Cursus suivi	Validé
..... /			<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non
..... /			<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non
..... /			<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non
..... /			<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non
..... /			<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non
..... /			<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non

En cas de redoublement, expliquez :
.....
.....

Expérience professionnelle (emplois, stages) :
.....
.....

Langues étrangères (lu, écrit, parlé) :
.....

Autres éléments appuyant votre candidature :
.....
.....

Nom : Prénom :

Je déclare sur l'honneur que les renseignements et documents qui précèdent sont exacts.

A..... Le...../...../..... Signature

PIECES A FOURNIR

- Curriculum-vitae détaillé et lettre de candidature décrivant votre parcours antérieur et son adaptation à l'enseignement envisagé, ainsi que votre projet.
- Relevés de notes des trois dernières années (copie).
- Relevé de notes du Baccalauréat ou équivalent ou du diplôme de fin d'études secondaires (copie).
- Attestations des diplômes obtenus (Baccalauréat, DEUG, DUT, BTS...). Dans le cas où le diplôme est en cours d'obtention, fournir les relevés de notes obtenues dans l'année.
- Programme des enseignements suivis antérieurement.
- Copie de la carte nationale d'identité ou du passeport.
- Résultats du T.C.F. (sauf pays où le Français est la langue officielle).

L'ensemble des documents doit être traduit en français et authentifié par le Conseiller Culturel de l'Ambassade de France du pays d'origine ou par tout traducteur assermenté sous peine de rejet du dossier.

IMPORTANT

Le dossier est examiné par une équipe pédagogique qui fait une proposition d'admission ou de refus.

L'autorisation d'inscription est prononcée par le président de la Commission pédagogique sur la base de la proposition de l'équipe pédagogique.

La proposition de l'équipe ainsi que la décision du président de la Commission pédagogique sont valables uniquement pour l'année universitaire considérée, pour la formation demandée dans l'établissement auprès duquel vous déposez votre candidature.