CINQUIÈMEsens
Éveille les émotions

ÉTUDE OLFACTIVE DES MATIÈRES PREMIÈRES (NIVEAU 3)

DURÉE

16 jour(s) soit 112,00 heures

PUBLIC

Toute personne pour qui l'olfaction constitue un outil professionnel et qui souhaite affiner sa connaissance des matières premières : producteurs, vendeurs et acheteurs de matières premières, évaluateurs, analystes sensoriels, formateurs, équipes de laboratoire, de contrôle qualité ou de R&D, professionnels de la gastronomie.

PRÉ-REQUIS

- *Maîtriser la langue française. Pour une formation en anglais, nous contacter.*
- *Sans anosmie.*
- *Avoir suivi la formation Expertise de la technique de la parfumerie et souhaiter poursuivre son apprentissage.*

MOYENS ET SUPPORTS

Pendant la formation. Un support pédagogique projeté, des fiches techniques dématérialisées pour chaque matière première et des touches olfactives accompagnent l'étude.
Après la formation. Vous conservez un dossier pédagogique dématérialisé, accessible via l'Extranet.

MÉTHODE PÉDAGOGIQUE

La formation consacre 75 % du temps à la pratique olfactive et 25 % aux apports théoriques. Les séances se déroulent en salle. Pour une demande de cours particulier à distance, nous contacter.

OBJECTIFS

À l'issue de la formation, vous serez en mesure de :
Reconnaître les caractéristiques olfactives des matières premières étudiées.
Décrire les nuances des matières premières en les reliant aux familles olfactives.
Approfondir votre connaissance des caractéristiques culturelles des matières premières.

DESCRIPTION / CONTENU

Quand l'olfaction fait partie de votre métier, distinguer les matières et nommer leurs nuances est essentiel. Vous approfondissez leurs caractéristiques olfactives et culturelles, à raison de 48 matières par thème. Ces références affinent vos descriptions et vos échanges avec vos collègues, clients ou fournisseurs.
Hespéridées et aromatiques : agrumes, notes agrestes, lavandées, anisées, menthées et citronnées.
Matières fruitées, fleuries, boisées et épicées.
Notes de fond : gourmandes, musquées, ambrées et poudrées.
Notes accessoires : vertes, marines, cuirées et aldéhydées.

MODALITÉS

Un contrôle olfactif à l'aveugle est réalisé au début de chaque séance. Des travaux pratiques, des questions orales et des QCM ou quiz complètent l'évaluation des acquis. Le suivi comprend l'émargement, l'évaluation des acquis et une attestation de formation.

