

IMMERSION DANS LA NATURALITÉ DES INGRÉDIENTS

DURÉE

1 jour(s) soit 7,00 heures

PUBLIC

Tout public.

PRÉ-REQUIS

- Maîtrise de la langue française (existe en anglais, nous contacter),
- Sans anosmie.

MOYENS ET SUPPORTS

Pendant le cours :

- Présentation support visuel,
- Olfactorium® de matières premières naturelles,
- Touches olfactives.

Après le cours :

- Dossier pédagogique dématérialisé (via Extranet)

MÉTHODE PÉDAGOGIQUE

- 70% d'apports théoriques et de connaissances,
- 30% de pratique,
- Séances de formation en salle.

OBJECTIFS

- Enrichir ses connaissances olfactives et techniques des matières premières naturelles,
- Parfaire son sens de l'odorat,
- Reconnaître à l'aveugle les principales matières premières.

DESCRIPTION / CONTENU

Origine géographique

Parties extraites

Procédés d'extraction des naturels

- Enfleurage historique et moderne
- Infusion et Teinture
- Extraction solvant volatil
- Extraction CO2 supercritique
- Hydrodistillation et Entraînement à la vapeur d'eau
- Rectification et Distillation fractionnée
- Distillation Moléculaire et Distillation sèche
- Co-distillation
- Expression à froid
- Nouvelles technologies

Réglementation

- Européenne, internationale et interne à l'industrie

Développement durable

- Définition

Chimie verte

- Définition
- Biotechnologie
- Extraction verte
- Upcycling

MODALITÉS

Évaluation :

- Tests et exercices olfactifs réguliers,
- Questions orales régulières de contrôle des connaissances,
- Questions à Choix Multiples (QCM) / Quiz / Evaluation.

Suivi :

- Émargement,
- Évaluation des acquis,
- Attestation de formation.

