ECOLE DE CHOCOLOGIE
Paris

Formation Art de la Degustation – Par Victoire Finaz

PROGRAMME DE LA FORMATION

MODULE 1 : L'EXPERTISE DE LA DÉGUSTATION

Chap 1. Devenir expert de la dégustation

MODULE 2 : L'ANATOMIE DE LA PERCEPTION DU GOÛT

Chap 1. Comment fonctionne le sens du goût ?

MODULE 3 : LA DÉGUSTATION SENSORIELLE

Chap 1. Objectifs, intérêts et méthode

MODULE 4 : LA PRATIQUE DE LA DÉGUSTATION SENSORIELLE

Chap 1. Stimuler ses cinq sens

MODULE 5 : COMMENT TROUVER UN BON CHOCOLAT ?

Chap 1. Sélectionner et déguster

OBJECTIFS

- Maîtriser les piliers et les conditions optimales de la dégustation, l'anatomie de la perception du goût, la reconnaissance des cinq saveurs et des sensations en bouche telles que le piquant et l'astringent, ainsi que les objectifs, les intérêts et la méthode de la dégustation sensorielle.

OBJECTIFS PAR MODULE

- Étudier l'art de la dégustation accompagné par Victoire Finaz, la Chocologue.
- Connaître le fonctionnement physiologique de la perception des saveurs, textures et arômes.
- Découvrir la méthode de dégustation au travers de la stimulation et de l'analyse sensorielle.
- Obtenir des conseils d'expert pour réaliser une dégustation de chocolat comme un pro.
- Acquérir les clés pour vous exercer et pratiquer des dégustations de chocolat dans votre quotidien.

POURQUOI SUIVRE CETTE FORMATION ?

- Développer votre expertise du chocolat ainsi qu'une sensibilité aux nuances de saveurs, de textures et d'arômes présents dans le chocolat.

- Acquérir un esprit critique, parvenir à déceler les qualités et les défauts d'un chocolat et faire la différence entre différentes qualités de chocolat.

- Mener des dégustations professionnelles et méthodiques et accompagner des clients dans une dégustation de chocolat.

PUBLIC CONCERNÉ

- Professionnels de la gastronomie sucrée, de l'industrie agroalimentaire ou de l'artisanat : artisans chocolatiers ou pâtissiers, personnels de vente, salariés dans le secteur marketing et communication d'une marque, professionnels de l'hôtellerie-restauration, apprentis en chocolaterie ou pâtisserie, etc ;
- Personnes en reconversion professionnelle ;
- Amateur passionné de chocolat.

PRÉ-REQUIS

- Aucun pré-requis.

DÉMARCHE PÉDAGOGIQUE

- Formation digitale disponible de manière illimitée
- Plateforme e-learning Thinkific : accès à des supports pédagogiques numériques théoriques, des schémas, des vidéos, des sources, etc.
- Envoi d'un coffret de dégustation avec échantillons & supports pédagogiques papiers
- Invitation à une Masterclass digitale pour échanger et poursuivre l'apprentissage de l'art de la dégustation à l'issue de la formation par la pratique

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Évaluations tout au long de la formation au travers de questionnaires
- Exercice pratique de dégustation pendant la formation
- Évaluation finale au travers d'un grand questionnaire
- Questionnaire de satisfaction en fin de formation

VALIDATION DE LA FORMATION

- Suivi de la progression de l'apprentissage via la plateforme e-learning
- Suivi du passage des différents questionnaires via la plateforme e-learning

INFORMATIONS PRATIQUES

- Durée : 4 heures
- Horaires : libres
- Modalités : formation à distance via une plateforme e-learning et via visioconférence
- Lieu : à distance
- Délai d’accès : illimité
- Dates : libres

TARIF

- 487,50€ HT, soit 585€ TTC.

FORMATRICE

- Victoire FINAZ DE VILLAINE, gérante de la société VFV Conseil, fondatrice de Chocologue Paris et de l’École de Chocologie et du goût, experte en dégustation sensorielle de chocolat, consultante en développement de produit, qualité et sourcing pour des entreprises, formatrice chocologie pour les professionnels et les amateurs.
- Contact : 09.81.42.41.43, contact@chocologue.com