



S | **GOÛTS ET COULEURS**

CATALOGUE DES PRESTATIONS 2019

AUDITS – FORMATIONS - ANIMATIONS

**ANALYSE
SENSORIELLE**

**HYGIENE /
QUALITE**

Société Goûts & Couleurs - 35, Rue de Liège - 87000 LIMOGES
Tel : 09 70 35 35 36 - gouts-et-couleurs87@orange.fr
www.analyse-sensorielle.com

N° Organisme de Formation 74 87 00377 87
Référéncé DATADOCK





Laboratoire d'Analyse sensorielle
Plus de 25 années d'expérience dans l'Analyse, le Conseil,
l'Audit, la Formation et l'Animation

Marie-Hélène LIARDOU-DELURET, Gérante et formatrice
au parcours scientifique et agro-alimentaire

Ce catalogue reprend les prestations en termes d'Audits, de Formations et d'Animations proposées par Goûts et Couleurs.

Vous souhaitez avoir un avis extérieur, former votre personnel pour répondre au mieux à vos attentes et à celles de vos clients, rassembler votre personnel, pour plus de cohésion, autour d'une thématique

Ce catalogue peut vous accompagner

Et nous restons bien sûr à votre écoute pour toute autre demande

CARTOGRAPHIE DE NOS PRESTATIONS

SENSORIEL

Audit

Audit interne et
Qualité

Formation

Animation Parcours des 5 sens

L'éducation au goût

Maitriser les bases de l'analyse sensorielle

Formation d'un jury d'analyse sensorielle

Initiation à l'analyse sensorielle

Analyse sensorielle des miels

HYGIENE

Audit

Audit Hygiène

Formation

Hygiène alimentaire

Hygiène alimentaire - Méthode HACCP

Plan de maitrise sanitaire

Hygiène du linge - Méthode RABC

MODULE AUDITS

SENSORIEL / HYGIENE

AUDIT INTERNE ET QUALITE ANALYSE SENSORIELLE

OBJECTIFS

- Vérifier la conformité du système de management
- Optimiser le fonctionnement
- Valider les pratiques et activités du laboratoire
- Valider les compétences

PROGRAMME

1. Analyse documentaire
2. Evaluation de la compétence
3. Examen des dispositions techniques
4. Examen des dispositions organisationnelles
5. Traçabilité
6. Observation d'essais

Référentiels = Norme NF EN ISO/CEI 17025 et
LAB GTA 33

Durée : 1,5 jour

Prérequis : Aucun

Effectif : 3 à 6 personnes

Profil :

Responsable qualité,
Responsable laboratoire,
Technicien (ne) laboratoire
et/ou qualité,
Assistante qualité,
Responsable métrologie

Tarif : Nous consulter

Document remis :
Rapport d'Audit

AUDIT HYGIENE

OBJECTIFS

- Vérifier les Bonnes pratiques d'hygiène et le respect des exigences réglementaires
- Analyser les pratiques, analyse de l'existant
- Valider le système documentaire mis en place

PROGRAMME

1. Les locaux
2. Les équipements et matériels de production, de conservation et entreposage
3. La gestion du petit matériel et de la vaisselle
4. Le nettoyage et la désinfection des locaux, équipements et matériels
5. L'hygiène du personnel et des manipulations
6. Le stockage et l'évacuation des déchets
7. Les approvisionnements et le stockage
8. La maîtrise des processus de manipulation, de fabrication et de conservation
9. Le service
10. La plonge
11. La gestion des non-conformités, des invendus et des restes
12. La gestion de la traçabilité
13. Les nuisibles et animaux domestiques
14. Les modalités des livraisons clients et de la vente à emporter
15. Audit documentaire

Durée : 1,5 jour

Prérequis : Aucun

Effectif : 3 à 6 personnes

Profil :

Responsable d'Entreprise agro-alimentaire,
Responsable de production, Cuisiniers,
Restauration Commerciale et Restauration Collective,
Collectivités,
Artisans ...

Tarif : Nous consulter

Document remis :
Rapport d'Audit

Référentiels = Norme NF VO1-015 : 2016 et Arrêté du 21 décembre 2009

MODULE ANIMATIONS – FORMATIONS

ANALYSE SENSORIELLE

ANIMATION – FORMATION

PARCOURS DES CINQ SENS

OBJECTIFS

- Eveil sensoriel
- Apprentissage des cinq sens
- Dépister des troubles sensoriels
- Solliciter et stimuler les cinq sens
- Les clés du savoir-faire

PROGRAMME

1. Les 5 sens dans la dégustation
2. Le goût, la ronde des saveurs
3. L'olfaction ou la mémoire des odeurs
4. La vue, première barrière sensorielle
5. Le toucher en action
6. L'ouïe et les sensations auditives
7. Les sensations d'agression
8. Les produits du terroir

Référentiels

L'Education au goût selon la méthode de Jacques Puisais
(Œnologue et Gastronomes, Fondateur de l'Institut
du Goût et créateur des « Classes de goût »)

Durée :

8 Ateliers de 2 Heures

Prérequis : Aucun

Effectif :

6 à 20 personnes

Profil :

Enfants du primaire,
Personnes handicapés,
Personnes âgées
Personnel soignant
Tout public

Tarif : Nous consulter

Evaluation :

Observation du ressenti et
évolution dans la partici-
pation et le comportement
du participant au cours
des différents ateliers

OBJECTIFS

- Identifier l'intérêt de l'éveil au goût
- Comprendre les mécanismes de nos sens
- Maîtriser leurs périmètres
- Intégrer cette approche au sein de son Entreprise
- Vivre et partager des émotions gustatives et sensorielles

PROGRAMME

Fonctionnement et Définition

des sens au travers de la dégustation

- L'Analyse sensorielle
- Ses Applications
- Les Sens – quelques préceptes
- Atelier pratique – Parcours sensoriel
- Les bases de l'analyse sensorielle
- L'Aliment et les sens

L'Analyse sensorielle au travers des âges

- Atelier pratique
- Différenciation des conduites alimentaires au travers des âges
- Projets autour de la problématique du goût
- Point nutrition – santé
- Echanges
- Evaluation

Référentiels

Documents Analyse sensorielle et Données scientifiques

Durée : 2 jours

Prérequis : Aucun

Effectif :
6 à 15 personnes

Profil :
Responsables de restauration collective,
Responsable de production culinaire,
Cuisiniers,
Animateurs
Mais aussi tous secteurs

Tarif : Nous consulter

Evaluation :
Quizz et Analyse sensorielle d'un produit alimentaire

Une attestation de formation est remise à l'issue des journées de formation ainsi que les résultats de l'évaluation des acquis de la formation

FORMATION – MAÎTRISER LES BASES DE L'ANALYSE SENSORIELLE

OBJECTIFS

- Identifier l'intérêt de l'éveil au goût
- Comprendre les mécanismes de nos sens
- Maîtriser leurs périmètres
- Vivre et partager des émotions gustatives et sensorielles
- Intégrer cette approche au sein de son Entreprise
- Donner les outils sensoriels nécessaires en termes d'Analyse sensorielle à un jury de dégustation
- Démarche qualité

PROGRAMME

Approche théorique

- ✓ Pourquoi l'Analyse sensorielle ?
- ✓ L'outil « Analyse Sensorielle »
- ✓ Les bases de l'Analyse sensorielle
- ✓ Les différents Tests

L'Analyse sensorielle au travers des âges

- ✓ Les Préférences alimentaires selon les âges
- ✓ Au départ Et Plus tard
- ✓ Comment favoriser la dégustation

Durée : 2 à 3 jours

Prérequis : Aucun

Effectif :
6 à 15 personnes

Profil :
Responsables de restauration collective,
Responsable de production culinaire,
Responsable de production alimentaire,
Responsable R&D,
Chefs de cuisines,
Personnes en charge des marchés publics,
Animateurs, ...

Tarif : Nous consulter

Evaluation : Quizz et Analyse sensorielle d'un produit alimentaire

Une attestation de formation est remise à l'issue des journées de formation ainsi que les résultats de l'évaluation des acquis de la formation

Fonctionnement et Définition

des sens au travers de la dégustation

- Définition des 5 sens
- La Vue, première barrière sensorielle
- Le Goût, la ronde des saveurs
- Les Sensations trigéminales
- L'Olfaction ou la mémoire des odeurs
- La Rétro-olfaction / Odeurs et Arômes
- Le Toucher, l'Ouïe
- Mise en jeu au travers de la dégustation d'un produit alimentaire, dégustation à l'aveugle ...

Sensibilisation d'un groupe de personnes à l'analyse sensorielle et création d'un groupe de dégustateurs qualifiés

- Définir les saveurs de base et les mémoriser
- Epreuves discriminatives (application en interne, contrôle qualité en continu, test de vieillissement, contrôle matière première fournisseur ...)
- Caractérisation et Profils sensoriels des produits
- Analyse statistique des résultats des différents essais
- Création bornage et validation Profils sensoriels
- Test de conformité produit (qualités, défauts)
- Vérification de la bonne homogénéité du groupe, sa répétabilité et sa reproductibilité

Référentiels = Documents Analyse sensorielle (Normes AFNOR) et Données scientifiques

Pour la formation d'un jury d'analyse sensorielle, outil internet entreprise, nous consulter (formation selon la norme ISO 8586).

Pour une initiation à l'analyse sensorielle auprès d'un public d'étudiants (IUT, lycées hôteliers, agricoles...) nous consulter.

FORMATION – ANALYSE SENSORIELLE DES MIELS

OBJECTIFS

- Formation à la dégustation des miels
- Approfondir ses connaissances dans l'utilisation de ses sens
- Acquérir la capacité de décrire, caractériser ses produits pour une meilleure valorisation

PROGRAMME

Rappel

- L'outil « Analyse Sensorielle »
- Les bases de l'Analyse sensorielle
- Les organes sensoriels comme instruments de mesure

Travaux pratiques – Première Etape

- Acquérir le vocabulaire sensoriel, travailler avec ses sens visuel, gustatif, olfactif – aromatique, tactile, auditif ainsi que les sensations trigéminales en lien avec les miels
- Découvrir et classer les odeurs et arômes par famille
- Lister les qualités et les défauts des miels
- Faire des comparaisons monovariétales
- Ateliers pratiques

Travaux pratiques – Deuxième Etape

- Etablir un lexique sensoriel des miels monofloraux et le valider
- Travailler sur le descriptif des Miels
- Finaliser le vocabulaire sensoriel par le biais de tests sensoriels, tests à l'aveugle, tests discriminatifs et descriptifs ...
- Etablir la Carte d'Identité d'un miel
- Evaluation

Pour la réalisation d'une analyse sensorielle, autre que le miel, nous consulter (fromages, viandes, huiles, ail, vanille ...)

Durée : 2 jours

Prérequis :
Bases de la dégustation

Effectif :
6 à 15 personnes

Profil :
Apiculteurs amateurs
te/ou professionnels ...

Tarif : Nous consulter

Evaluation :
Analyse sensorielle d'un miel

Une attestation de formation est remise à l'issue des journées de formation ainsi que les résultats de l'évaluation des acquis de la formation

MODULE FORMATIONS

HYGIENE

FORMATION – HYGIENE ALIMENTAIRE

OBJECTIFS

- Rappel des fondamentaux
- Rappel des Règles d'Hygiène

PROGRAMME

Hygiène et Règlementation

- Le « Paquet Hygiène »
- Le Monde microbien
- Les grands principes de l'Hygiène (outil 5M)
- L'Hygiène du personnel
- Les T.I.A.C.
- Les facteurs de risque
- Les germes d'altération et les germes pathogènes
- Le Nettoyage et la désinfection
- Evaluation

Durée : 1 jour

Prérequis :
Les bases de l'Hygiène

Effectif : 12 personnes

Profil :
Entreprise agro-alimentaire,
Restauration collective et commerciale : Personnel de cuisine, de plonge et de service,
Artisans métiers de bouche...

Tarif : Nous consulter

Evaluation : Quizz

Une attestation de formation est remise à l'issue des journées de formation ainsi que les résultats de l'évaluation des acquis de la formation

FORMATION – HYGIENE ALIMENTAIRE

METHODE HACCP

OBJECTIFS

- Rappel des fondamentaux
- Appliquer les Bonnes Pratiques d'Hygiène
- Appliquer la méthode HACCP

PROGRAMME

Les Règles d'hygiène alimentaire

- Le « Paquet Hygiène »
- Le Monde microbien
- Les grands principes de l'Hygiène (outil 5M)
- L'Hygiène du personnel
- Les T.I.A.C.
- Les facteurs de risque
- Les germes d'altération et les germes pathogènes
- Le Nettoyage et la désinfection

La Méthode H.A.C.C.P.

- Définition
- Le système H.A.C.C.P.
- Les 7 principes de l'H.A.C.C.P.
- Mise en application
- Diagramme de fabrication et de distribution
- Liaison chaude / Liaison froide
- Analyse des risques / Mesures préventives
- Système documentaire
- Evaluation

Durée : 2 jours

Prérequis :

Les bases de l'Hygiène et l'HACCP

Effectif : 12 personnes

Profil :

Entreprise agro-alimentaire,
Restauration collective et commerciale : Personnel de cuisine, de plonge et de service ...

Tarif : Nous consulter

Evaluation : Quizz

Une attestation de formation est remise à l'issue des journées de formation ainsi que les résultats de l'évaluation des acquis de la formation

FORMATION – PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE

OBJECTIFS

- Répondre aux exigences réglementaires de la méthode HACCP
- Comprendre et maîtriser le Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)
- Mettre en place et/ou valider son PMS

PROGRAMME

Hygiène et Règlementation

- Le « Paquet Hygiène »
- Le Monde microbien
- Les grands principes de l'Hygiène (outil 5M)
- L'Hygiène du personnel
- Les T.I.A.C.
- Les facteurs de risque
- Les germes d'altération et les germes pathogènes
- Le Nettoyage et la désinfection

Le Plan de Maîtrise Sanitaire

- Le référentiel

Pré-requis ou Bonnes Pratiques d'Hygiène

- Le personnel
- L'organisation de la maintenance des locaux, équipements et matériels
- Les mesures d'hygiène avant, pendant et après la production
- Le Plan de lutte contre les nuisibles
- L'approvisionnement en eau
- La maîtrise des températures
- Le contrôle à réception et à expédition

Durée : 3 jours

Prérequis :
Les Règles de l'Hygiène
et de l'HACCP

Effectif : 12 personnes

Profil :
Entreprise agro-alimentaire,
Restauration collective et commerciale : Responsables et Personnel de cuisine, de plonge et de service ...

Tarif : Nous consulter

Evaluation : Quizz

Une attestation de formation est remise à l'issue des journées de formation ainsi que les résultats de l'évaluation des acquis de la formation

Plan HACCP

- Quelques définitions
- Les 7 principes et les 12 Etapes de l'HACCP
- Diagramme de fabrication et de distribution
- L'analyse des dangers
- La maîtrise des points critiques / Validation des limites critiques et les procédures de surveillance
- Les actions correctives
- Les Enregistrements de surveillance
- La traçabilité et la gestion des produits non-conformes
- Système documentaire

L'arrêté du 21 décembre 2009

- Evaluation

FORMATION – HYGIENE DU LINGE

METHODE RABC

OBJECTIFS

- Donner les outils théoriques et pratiques
- Donner une approche de management des risques ou système d'analyse des risques et de maîtrise de la biocontamination
- Mise en place de la méthode RABC

PROGRAMME

Les Bonnes pratiques d'hygiène en blanchisserie

- Danger et Risque
- Diagramme du traitement du linge / Les Etapes
- Collecte du linge sale
- Evacuation du linge sale
- Transport vers la blanchisserie
- Stockage textiles sales et Tri
- Lavage
- Séchage, Finition
- Livraison linge propre

La Méthode RABC / Norme NF EN 14065

- Définition
- L'environnement de travail et les Bonnes pratiques de production
- Equipe RABC – Le plan RABC
- Application des 7 principes du système RABC à chaque Etape du processus
- Les dangers microbiologiques et mesures de maîtrise
- Les points de maîtrise critiques et points de maîtrise
- Les Niveaux cibles et limites de tolérance
- Le Système de surveillance
- Les Actions correctives
- Vérification du système RABC et Système documentaire
- Evaluation

Durée : 2 jours

Prérequis :
Les bases de l'Hygiène

Effectif : 12 personnes

Profil :
Personnel de Blanchisserie, personnes en lien avec la fonction linge ...

Tarif : Nous consulter

Evaluation : Quizz

Une attestation de formation est remise à l'issue des journées de formation ainsi que les résultats de l'évaluation des acquis de la formation

