

Niveau	T.A. d'approfondissement	Thème du cours :	L'analyse sensorielle
Classe préconisée	Bac-Pro. / B.T.n	Titre du cours	L'analyse sensorielle

Objectifs Généraux	Evaluation
Etre capable d'élaborer un argumentaire de vente dans le but de commercialisation d'un produit. Etre capable de construire une fiche d'analyse sensorielle . Etre capable de situer un produit dans un standard de production. Compétence C4 (communiquer) du référentiel, capacité C48 et C2 (apprécier), capacité C23. <i>Cette T.A. peut faire l'objet d'une co-animation avec le professeur de sciences appliquées (cela est même préférable)</i>	- Evaluation formative durant la T.A. - L'évaluation sommative se fera en A.P.S. ou T.P. et en sciences appliquées.
Objectifs Opérationnels	Exercices
- Etre capable d'argumenter un produit simple - Etre capable de classer un produit - Etre capable de décrire un produit	Séance active pour l'élève, il doit : - Analyser, trouver les descripteurs - Critiquer et construire un argumentaire efficace - Synthétiser le fruit des ses analyses

Pré-requis

Professionnels :

- Stages, connaissances de l'élève.
- La dégustation (abordée en niveau IV, B.E.P. / seconde B.T.n)
- Le goût (technologie cuisine niveau IV, B.T.n / Bac Pro)

Inter-disciplinaires :

Sciences appliquées :

3.2 Qualité organoleptique des aliments

- 3.2.1.composantes de la qualité organoleptique (aspect, texture, goût, odeur, arôme, flaveur)
- 3.2.2 analyse sensorielle
- 3.2.3 mise en valeur de la qualité organoleptique des aliments.

Technologie cuisine :

1.2.2 le principe de l'analyse sensorielle (les fiches d'analyse sensorielle, le vocabulaire)

Supports

Polycopiés :

Documents élève : support de cours, fiches d'analyse, le vocabulaire de l'analyse sensorielle.

Tableau :

Récupération des connaissances élèves pour la mise en place des descripteurs.

Matériel et produits :

Ci-dessous une suggestion de produits à utiliser en analyse sensorielle : Prévoir un ensemble de produits qui serviront de base pour l'élaboration de l'analyse : 2 jus d'oranges (un très sucré, un peu sucré), 2 jus de pamplemousses (un très sucré, un peu sucré), un mélange 60%orange, 40% pamplemousse et un mélange 60% pamplemousse et 40% orange.

Comparaison de croissants : prévoir un croissant frais au beurre, à la margarine, un croissant qui a 48 heures et un croissant décongelé. Dans le même esprit, on peut aussi prévoir une comparaison Pepsi/Coca-cola et une comparaison entre le Noilly Pratt et le Martini blanc.

Transparent :

Fiche de profil, vocabulaire de l'analyse, support de cours.