

# Analyse sensorielle

C1-3.1 Valoriser les produits

C1-1.5 Conseiller la clientèle, proposer une argumentation commerciale

- Objectifs :**
- détecter les différentes saveurs
  - respecter les différentes phases de l'analyse
  - mettre en évidence les critères de qualité d'un fromage
  - utilisé le vocabulaire adapté

Vous intervenez au restaurant d'application du Lycée Condorcet, vous allez à la découverte de différents produits solides. Vos professeurs souhaitent vous initiez à l'analyse sensorielle. Ils vous proposent de connaître les saveurs de base qui vous permettront de mettre en évidence leurs caractéristiques et leurs qualités.

## Activité 1

Lors de vos différentes recherches sur le thème, vous avez trouvé des informations sur ce qu'est l'analyse sensorielle. Après lecture du **document 1**, donnez une définition précise de l'analyse sensorielle et en quoi cela va vous aider dans votre futur métier ?

### Document 1

« ...Qu'est-ce que l'analyse sensorielle ? Cet exercice consiste à déterminer les qualités d'un produit, ses saveurs, ses odeurs, son aspect visuel, sa forme...Instinctivement le cerveau reconnaît grâce à ses capteurs, les différents goûts, formes, couleurs, aspects et bruits. Quels sont ces capteurs ? La bouche, la langue, le nez, l'oreille, l'œil et la main, qui permettent de mettre en avant le caractère visuel, olfactif et gustatif des produits.

Définition :

---



---



---

En quoi cela va vous aider dans votre futur métier ?

---



---



---



---



---



---



---



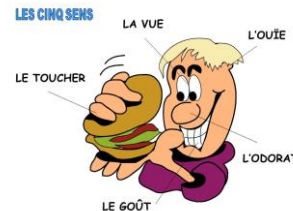
---



---








---



## Activité 2



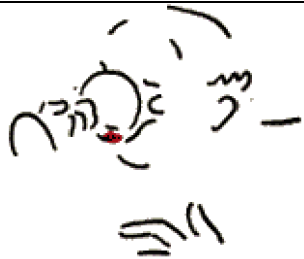
Maintenant que vous avez compris l'intérêt de cet exercice, nous partons à la découverte des saveurs. 5 produits sont mis à votre disposition, vous goutez chacun d'eux et donnez leur saveur.

				
Votre réponse	Votre réponse	Votre réponse	Votre réponse	Votre réponse
Ce que vous ressentez	Ce que vous ressentez	Ce que vous ressentez	Ce que vous ressentez	Ce que vous ressentez

**Activité 3**

Nous passons désormais à l'analyse sensorielle d'un fromage, le Camembert de Normandie. Vous devez procéder à l'analyse sensorielle de ce produit. Votre professeur vous initie et vous présente les trois phases. Nommez chacune d'elle et classez-les de manière chronologique.

**La dégustation est divisée en trois phases :**

		
Nom de la phase	Nom de la phase	Nom de la phase
Ordre chronologique d'exécution	Ordre chronologique d'exécution	Ordre chronologique d'exécution

**Activité 4**

Monsieur Raynald fromager à Arcachon, nous a livré du camembert. Vous procédez à l'analyse sensorielle du produit. Afin de vous aider dans votre travail nous vous donnons **document 2**, le vocabulaire nécessaire à l'analyse d'un fromage. Complétez la fiche de dégustation, en respectant les différentes phases et en mettant en évidence les qualités de ce fromage.



**Document 2**




**Vocabulaire analyse sensorielle du fromage**

Couleurs	Aspects	Odeurs et goûts	Formes	Textures
Orangé Veiné de Vert Veiné de Bleu gris Blanc Ivoire Crème Ocre Cendré Jaune Rouge noir	Homogène Lisse Granuleuse avec des trous des fissures coulante	Ail, Amande grillée Beurre Caprin odeur de chèvre Champignon Crème Cuir Moisissure Fleur Fruit Brioche Fruits secs Terre	Fourme Palet Carré Bûche Cylindre Cône Cœur Brique Meule Pavé Pyramide Disque	Collant Pâteux Coulant Crayeux Crèmeux Dur Farineux Fondant Friable Granuleux Humide Lisse Moelleux Souple

FICHE DE DEGUSTATION DE FROMAGE										
Dénomination :		Type de pâte :				Région :				
A S P E C T	E X T E R N E	C O U L E U R	<input type="checkbox"/> Blanc	C R O Û T E	<input type="checkbox"/> Bosselé	C O U L E U R	<input type="checkbox"/> Blanc cassé	<input type="checkbox"/> Crevasse	S E N S A T I O N S	M E C A N I Q U E S
			<input type="checkbox"/> Cendré		<input type="checkbox"/> Irrégulière					
<input type="checkbox"/> Crème	<input type="checkbox"/> Régulière									
<input type="checkbox"/> Gris	<input type="checkbox"/> Marque de									
<input type="checkbox"/> Ocre	<input type="checkbox"/> Terne									
<input type="checkbox"/> Orange	<input type="checkbox"/> Brillante									
<input type="checkbox"/> Bleu	<input type="checkbox"/> Boutonnée									
<input type="checkbox"/> Noir	<input type="checkbox"/> Fleurie									
<input type="checkbox"/> Autre :	<input type="checkbox"/> Autre :									
I N T E R N E	C O U P E	<input type="checkbox"/> Serré	<input type="checkbox"/> Blanc		<input type="checkbox"/> Blanc crème					
		<input type="checkbox"/> Compacte	<input type="checkbox"/> Bleu vert		<input type="checkbox"/> Ivoire					
		<input type="checkbox"/> Granuleux	<input type="checkbox"/> Jaune pâle		<input type="checkbox"/> Jaune paille					
		<input type="checkbox"/> Lisse	<input type="checkbox"/> Ocre		<input type="checkbox"/> Orangé					
		<input type="checkbox"/> Luisant	<input type="checkbox"/> Autre :							
		<input type="checkbox"/> Net								
		<input type="checkbox"/> Dissocié								
		<input type="checkbox"/> Coulant								
		<input type="checkbox"/> Crevasse								
		<input type="checkbox"/> Autre :								
		O D E U R S	<input type="checkbox"/> Acide	<input type="checkbox"/> Anonyme	A R Ô M E S	<input type="checkbox"/> Collant				
			<input type="checkbox"/> Amande grillée	<input type="checkbox"/> Beurre fondu		<input type="checkbox"/> Crayeux				
			<input type="checkbox"/> Ammoniacque	<input type="checkbox"/> Rance		<input type="checkbox"/> Dur				
			<input type="checkbox"/> Bois humide	<input type="checkbox"/> Champignon		<input type="checkbox"/> Farineux				
<input type="checkbox"/> Champignon	<input type="checkbox"/> Foin		<input type="checkbox"/> Fondant							
<input type="checkbox"/> Florale lactique	<input type="checkbox"/> Balsamique		<input type="checkbox"/> Gluant							
<input type="checkbox"/> Levure	<input type="checkbox"/> Levure		<input type="checkbox"/> Humide							
<input type="checkbox"/> Noisette	<input type="checkbox"/> Toile humide		<input type="checkbox"/> Moelleux							
<input type="checkbox"/> Piquant	<input type="checkbox"/> Noix		<input type="checkbox"/> Pâteux							
<input type="checkbox"/> Terre mouillée	<input type="checkbox"/> Bouqueté		<input type="checkbox"/> Plâtreux							
<input type="checkbox"/> Autre :	<input type="checkbox"/> Fruité	<input type="checkbox"/> Souple								
<input type="checkbox"/> Autre :	<input type="checkbox"/> Autre :	<input type="checkbox"/> Autre :								
G O Û T	<input type="checkbox"/> Acide									
	<input type="checkbox"/> Amer									
	<input type="checkbox"/> Salé									
	<input type="checkbox"/> Sucré									

**Activité 5**

Vous devez commander du cacao pour une sauce chocolat. Vous hésitez entre trois variétés de chocolat. Procédez à une analyse comparative afin de mettre en évidence les qualités organoleptique de chacun, en utilisant un vocabulaire approprié, afin de choisir le plus approprié pour la préparation.

		
Phase visuelle	Phase visuelle	Phase visuelle
Phase Olfactive	Phase Olfactive	Phase Olfactive
Phase gustative	Phase gustative	Phase gustative
Votre choix justifies votre réponse		

*L'analyse sensorielle, ce que je dois retenir*

Assurer l'analyse sensorielle d'un produit avec la méthode QQOQCP...

QUI ?	Qui est concerné par la situation ? Qui fait l'action ou l'activité ?
QUOI ?	Quelle est l'action, quelle est la problématique ?
OU ?	Où se traite l'action ? dans quel service ?
QUAND ?	A quel moment se produit l'action ? quelle est sa fréquence ?
COMMENT ?	Comment s'y prend on ? quelle est la démarche, la procédure ?
POURQUOI ?	Quel est l'intérêt de mettre en place cette procédure ? quels sont les objectifs à atteindre ?

## L'analyse sensorielle, j'applique :

Travail à faire pour le cours suivant : procéder à l'analyse sensorielle d'un fromage de votre choix (celui qui se trouve dans votre réfrigérateur)

FICHE DE DEGUSTATION DE FROMAGE												
Dénomination :			Type de pâte :				Région :					
A S P E C T	E X T E R N E	C O U L E U R	<input type="checkbox"/>	Blanc				C R O Û T E	<input type="checkbox"/>	Bosselé		
			<input type="checkbox"/>	Blanc cassé					<input type="checkbox"/>	Crevasse		
			<input type="checkbox"/>	Cendré					Irrégulière			
			<input type="checkbox"/>	Crème					Régulière			
			<input type="checkbox"/>	Gris					Marque de			
			<input type="checkbox"/>	Ocre					Terne			
			<input type="checkbox"/>	Orange					Brillante			
			<input type="checkbox"/>	Bleu					Boutonnée			
			<input type="checkbox"/>	Noir					Fleurie			
			<input type="checkbox"/>	Autre :					Autre :			
	I N T E R N E	C O U P E	<input type="checkbox"/>	Serré				C O U L E U R	<input type="checkbox"/>	Blanc		
<input type="checkbox"/>			Compacte				<input type="checkbox"/>		Blanc crème			
			<input type="checkbox"/>	Granuleux					Bleu vert			
			<input type="checkbox"/>	Lisse					Ivoire			
			<input type="checkbox"/>	Luisant					Jaune pâle			
			<input type="checkbox"/>	Net					Jaune paille			
			<input type="checkbox"/>	Dissocié					Ocre			
			<input type="checkbox"/>	Coulant					Orangé			
			<input type="checkbox"/>	Crevasse					Autre :			
			<input type="checkbox"/>	Autre :								
O D E U R S			<input type="checkbox"/>	Acide								
			<input type="checkbox"/>	Amande grillée								
			<input type="checkbox"/>	Ammoniacque								
			<input type="checkbox"/>	Bois humide								
			<input type="checkbox"/>	Champignon								
			<input type="checkbox"/>	Florale lactique								
			<input type="checkbox"/>	Levure								
			<input type="checkbox"/>	Noisette								
			<input type="checkbox"/>	Piquant								
			<input type="checkbox"/>	Terre mouillée								
			<input type="checkbox"/>	Autre :								
G O Û T		Acide	A R Ô M E S	<input type="checkbox"/>	Anonyme				S E N S A T I O N S	M E C A N I Q U E S	<input type="checkbox"/>	Collant
				<input type="checkbox"/>	Beurre fondu						<input type="checkbox"/>	Crayeux
		Amer		<input type="checkbox"/>	Rance						<input type="checkbox"/>	Dur
				<input type="checkbox"/>	Champignon						<input type="checkbox"/>	Farineux
			<input type="checkbox"/>	Foin					Fondant			
			<input type="checkbox"/>	Balsamique					Gluant			
			<input type="checkbox"/>	Levure					Humide			
		Salé	<input type="checkbox"/>	Toile humide					Moelleux			
			<input type="checkbox"/>	Noix					Pâteux			
			<input type="checkbox"/>	Bouqueté					Plâtreux			
			<input type="checkbox"/>	Fruité					Souple			
		Sucré	<input type="checkbox"/>	Autre :					Autre :			