



PLAN DE COURS

Initiation à la dégustation du sirop d'érable pour la vente au détail

Formatrice : Lise Lessard

Tél. : 819 369-4000 poste 406 - Courriel : liselessard@centreacer.qc.ca

Objectifs de la formation :

- Découvrir les caractéristiques sensorielles du sirop d'érable tel que décrit dans la Roue des saveurs;
- Détecter et décrire les saveurs du sirop d'érable vendu au détail;
- Expliquer les bases de l'élaboration de la saveur du sirop d'érable.

Durée approximative : 6 heures

Nombre maximal de personnes : 15 personnes

Activités :

Lors de cette activité, le participant sera appelé à :

- Participer à un exercice de dégustation des 5 saveurs de base;
- Approfondir les connaissances du lexique présenté dans la Roue des saveurs du sirop d'érable;
- Réaliser un exercice d'identification à l'aveugle d'odeurs pouvant décrire le sirop d'érable;
- Définir des critères de qualité du sirop d'érable;
- Approfondir les connaissances du développement de la saveur dans le procédé de fabrication;
- Participer à un exercice de dégustation dirigée; le participant sera appelé à déguster des sirops, mais sera guidé par la formatrice pour identifier les saveurs dominantes;
- Participer à un exercice de dégustation individuelle de sirop d'érable.