



PLAN DE COURS

FORMATION SUR L'UNIVERS DES DÉFAUTS DE SAVEUR DU SIROP D'ÉRABLE EN GRANDS CONTENANTS

Formatrice : Lise Lessard

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

Objectifs de la formation :

- S'initier à l'art de la dégustation du sirop d'érable avec la méthode d'ACER Division Inspection et mieux comprendre le classement de sirop d'érable;
- Reconnaître les défauts de saveur du sirop d'érable.

Le participant recevra un coffret de défauts de saveur.

Durée approximative : 5,5 heures

Nombre de personnes : 15 personnes

Détails :

Lors de cette formation, les participants comprendront mieux la classification du sirop d'érable et pourront être initiés aux défauts de saveur rencontrés lors de la production de sirop d'érable.

- Classification;
- Mission et mandat d'ACER Division Inspection;
- Objectifs et méthode de classement du sirop d'érable;
- Rôle du vérificateur de qualité;
- Caractéristiques organoleptiques du sirop d'érable;
- Introduction aux principes de base de l'analyse sensorielle;
- Les défauts de saveur du sirop d'érable en grands contenants :
 - a. Exercices sensoriels (30 échantillons de sirop d'érable);
 - b. Atelier pratique et évaluation (30 échantillons de sirop d'érable).