## INITIATION À LA DÉGUSTATION DU SIROP D'ÉRABLE À L'AIDE DE LA ROUE DES FLAVEURS

## PLAN DE COURS

Formatrice: Lise Lessard

**406** 819 369-4000 poste 406





6 heures



18 participants



## Objectifs de la formation :

- Au terme de cette formation, le participant sera capable de:
- Verbaliser le langage de la Roue des flaveurs
- Détecter et décrire les flaveurs du sirop d'érable vendu au détail
- Être sensibilisé à l'élaboration des flaveurs du sirop d'érable dans le processus de transformation



## **Détails:**

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 flaveurs 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 flaveur 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 flaveurs dominantes
- Participer à un exercice de dégustation individuelle de sirop d'érable









