

L'UNIVERS DES CARACTÉRISTIQUES DE SAVEUR DU SIROP D'ÉRABLE EN GRANDS CONTENANTS - NIVEAU DE BASE

PLAN DE COURS

Formatrice: Lise Lessard

☎ 819 369-4000 poste 406

✉ liselessard@centreacer.qc.ca



6 heures



6 heures



18 participants



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 du sirop d'érable
- Reconnaître les caractéristiques de saveur du sirop d'érable



Détails :

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

- La classification du sirop d'érable
- 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 sectorielle
- Les caractéristiques de saveur du sirop d'érable en grands contenants:
 - Exercices sensoriels (30 échantillons de sirop d'érable)
 - Atelier pratique et évaluation (30 échantillons de sirop d'érable)

Pour la formation en webinaire, le participant recevra les échantillons de sirop d'érable et la documentation pour suivre la formation

