La Cidrologie par le Marketing Sensoriel

Non-certifiante | Formation continue

Réf. : 25168098F — Mise à jour : 15 janvier 2026

Organisme responsable : **AGIPLUS**

Présentation de la formation

Objectifs

- Maîtriser les techniques de dégustation intuitive et sensorielles
- Savoir animer des ateliers ludiques autour de la dégustation cidricole: initiation, accords,
- Reconnaître les arômes et défauts des cidres

Programme

PARTIE A : Le Marketing Sensoriel c'est quoi ?

a) Arômes et Saveurs

b) Initiation à la dégustation intuitive et émotionnelle

c) Technique de dégustation comparative par voie olfactive et gustative

d) Création sensorielle

PARTIE B : AROMES, SAVEURS ET DEFAUTS DES CIDRES

a) Les familles aromatiques par la dégustation intuitive

b) Savoir reconnaître les défauts des cidres

c) Dégustation et analyse sensorielle

PARTIE C : Les Accords Mets et Cidres

a) Les saveurs

b) Les différentes familles d'accords

c) Test d'accords

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée	Niveau de sortie
Sans niveau spécifique	**Sans niveau spécifique**

Métiers associés

A1413 — Fermentation de boissons alcoolisées

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
2175451S	Présentiel	Camoël	01/01/2026	31/12/2026

Source : GREF Bretagne #25168098F