

La Cidrologie par le Marketing Sensoriel

Non-certifiante

Formation continue.

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

Organisme responsable : **AGIPLUS**

Contenu

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
2175451	Présentiel	Camoël	31/12/2025	30/12/2026

Source : GREF Bretagne #25168098F