



Workshop 'MECS'

Code Institut de Formation continue D2-f-08

« Les mécanismes sensoriels de la dégustation »

Parc Hosingen, les 7 et 14 octobre 2014

Objectifs de la formation

- Découvrir des notions récentes sur la dégustation et le comportement alimentaire,
- Acquérir les grands principes pédagogiques relatifs à l'éducation au goût des jeunes,
- Se préparer à monter un projet d'éducation au goût pour la tranche d'âge 6 – 9 ans.

Programme

- **Les mécanismes sensoriels de la dégustation (sous forme d'atelier) :**
 - caractère multisensoriel de la dégustation et interactions entre les sens (notamment attentes visuelles),
 - expériences sensorielles autour de l'odorat et verbalisation des perceptions olfactives,
 - les composantes du « goût » :
 - arômes (perception des molécules odorantes par voie rétro-nasale),
 - saveurs perçues par la langue, bien plus nombreuses que les 4 saveurs couramment nommées (salé, sucré, acide, amer)
 - sensations trigéminales telles que le piquant, le brûlant, le rafraîchissant, le pétillant... etc.,
 - sensibilité tactile, avec notamment une comparaison entre la sensibilité tactile des doigts et celle de la bouche.

Note : Les travaux pratiques de cet atelier permettent d'aborder des notions de physiologie sensorielle de façon interactive et individualisée. Un éclairage particulier sera mis sur les **différences de perceptions entre les goûteurs**, ainsi que sur la **verbalisation des perceptions sensorielles**.

- **Plaisir et préférences alimentaires**
 - le mécanisme du plaisir,
 - les déterminants des préférences et des aversions (facteurs biologiques, psychosociaux, culturels et cognitifs)
 - la néophobie alimentaire (méfiance vis-à-vis des aliments nouveaux).

Animation

- Luc Jacobs, Ecole du Goût, Parc naturel de l'Our.

Langue véhiculaire

- Luxembourgeois

Participants

- Unité de formation pré-requise pour le séminaire « Eveil au Goût des Enfants de 6-9 ans » (PEG 6-9 - Code Institut de Formation continue D2-f-09)
- Personnes intéressées par le thème.
- Le nombre de places est limité.

Lieu et dates

- **Maison du Parc, Parc Hosingen** (Bâtiment Centre Ecologique, 1^{er} étage)
- Mardis 7 et 14/10/2014 de 19.00 à 21.00 heures.

Participation financière

- Formation gratuite.

Renseignements / Inscription

- Pour tout renseignement, contactez Luc Jacobs au Tél. 00352 9081881
email luc.jacobs@naturpark-our.lu
- Veuillez retourner le formulaire d'inscription avant **le 1^{er} octobre 2014** à l'adresse suivante
Parc naturel de l'Our
Ecole du Goût
12, Parc
L-9836 Hosingen
Fax: 00352 908189

.....

Workshop
« Les mécanismes sensoriels de la dégustation » (MECS)

Maison du Parc naturel, Parc Hosingen 7 et 14 octobre 2014

Formulaire d'inscription

Institution :	
Personne de contact :	
Fonction :	
Adresse:	
Code Postal, Localité	
Tel.	
email	

....., le

.....
(Signature)