

5 bonnes raisons de suivre une formation

- ✓ Approfondir sa connaissance du produit au contact de formateurs spécialisés,
- ✓ Apprendre à cerner toutes les caractéristiques organoleptiques du produit,
- ✓ Développer et affiner ses perceptions sensorielles,
- ✓ Acquérir toutes les nuances du vocabulaire de description,
- ✓ S'inscrire dans une exigence constante d'excellence et de valorisation des produits.



A qui s'adressent ces formations

- ✓ Les formations sont essentiellement destinées aux jurés consommateurs avertis,
- ✓ Seront convoqués en priorité les jurés n'ayant jamais suivi de stage de formation,
- ✓ Chaque stage accueille de 15 à 20 participants,
- ✓ **Suivre une formation vous engage à participer au Concours Général Agricole.**

En pratique

- ✓ Ces formations vous sont offertes par le Concours Général Agricole,
- ✓ Elles se déroulent sur une journée entière, exceptées les formations « huile d'olive » (1/2j),
- ✓ Elles sont réalisées en partenariat avec l'INAO (Institut National de l'Origine et de la Qualité), l'AFIDOL (interprofession de l'huile d'olive), la Compagnie des Courtiers Jurés Experts Piqueurs de Vins de Paris, l'IFIP (Institut Technique de Recherche et de Développement de la Filière Porcine), EUROFINS (Institut d'analyses sensorielles), Brasseurs de France (fédération de producteurs de bière), et l'Ecole professionnelle de la Boucherie de Paris.
- ✓ Le déjeuner du jour de la formation vous est offert,
- ✓ Les frais de déplacement et d'hébergement restent à votre charge.

Comment s'inscrire

- ✓ Les inscriptions se font exclusivement via votre Espace Juré (www.concours-agricole.com)
- ✓ Rendez-vous dans votre Espace Juré, rubrique Formations : vous y trouverez la liste des stages 2016/2017, le programme détaillé de chaque session, les dates et horaires,
- ✓ Cliquez sur « Je souhaite participer » en face de chaque formation qui vous intéresse et développez vos motivations. NB : vous pouvez postuler à plusieurs formations mais ne pourrez être retenu que pour une seule date en raison du nombre limité de places,
- ✓ Vous recevrez notre réponse par email après examen de votre candidature,
- ✓ Les sessions des mois d'Octobre et Novembre seront traitées en priorité; celles de Décembre et Janvier ultérieurement.

Les formations **PRODUITS**

- **Evaluation sensorielle des foies gras** : vendredi 21 octobre 2016
- **Initiation à la dégustation des huiles d'olive 1** : samedi 22 octobre 2016
- **Initiation à la dégustation des huiles d'olive 2** : samedi 22 octobre 2016
- **Examen à cru des volailles** : samedi 22 octobre 2016
- **NOUVEAU ! Evaluation sensorielle des bières 1 (Lille)** : samedi 22 octobre 2016
- **Evaluation sensorielle des cidres et poirés (Caen)** : vendredi 4 novembre 2016
- **NOUVEAU ! Evaluation sensorielle des calvados** : vendredi 18 novembre 2016
- **NOUVEAU ! Evaluation sensorielle des bières 2** : samedi 19 novembre 2016
- **Initiation à l'évaluation sensorielle des fromages** : jeudi 24 novembre 2016
- **NOUVEAU ! Evaluation sensorielle des vins de liqueur** : vendredi 25 novembre 2016
- **Initiation à l'évaluation sensorielle des laits** : vendredi 25 novembre 2016
- **Evaluation sensorielle des saucissons** : samedi 26 novembre 2016
- **NOUVEAU ! Evaluation sensorielle des apéritifs à base de vin** : samedi 26 novembre 2016
- **NOUVEAU ! Initiation à l'évaluation sensorielle des yaourts et desserts** : samedi 26 novembre 2016
- **NOUVEAU ! Evaluation sensorielle des miels** : samedi 3 décembre 2016
- **NOUVEAU ! Evaluation sensorielle des huîtres** : vendredi 9 décembre 2016
- **Evaluation sensorielle des pâtés** : samedi 10 décembre 2016
- **NOUVEAU ! Evaluation sensorielle des viandes de bœuf** : mardi 13 décembre 2016
- **Evaluation sensorielle des beurres et crèmes** : vendredi 13 janvier 2017
- **Evaluation sensorielle des rhums** : samedi 14 janvier 2017
- **NOUVEAU ! Evaluation sensorielle des jambons** : samedi 21 janvier 2017
- **NOUVEAU ! Evaluation sensorielle des liqueurs (crèmes de cassis/absinthe)** : samedi 21 janvier 2017
- **NOUVEAU ! Evaluation sensorielle des apéritifs anisés** : samedi 28 janvier 2017



Les formations d'initiation VINS

- Initiation à l'évaluation sensorielle des vins 1 : samedi 15 octobre 2016
- Initiation à l'évaluation sensorielle des vins 2 : vendredi 21 octobre 2016
- Initiation à l'évaluation sensorielle des vins 3 : samedi 5 novembre 2016
- Initiation à l'évaluation sensorielle des vins 4 : samedi 19 novembre 2016
- Initiation à l'évaluation sensorielle des vins 5 : vendredi 25 novembre 2016
- Initiation à l'évaluation sensorielle des vins 6 : samedi 3 décembre 2016
- Initiation à l'évaluation sensorielle des vins 7 : samedi 10 décembre 2016
- Initiation à l'évaluation sensorielle des vins 8 : samedi 7 janvier 2017
- Initiation à l'évaluation sensorielle des vins 9 : samedi 14 janvier 2017
- Initiation à l'évaluation sensorielle des vins 10 : samedi 21 janvier 2017

Les formations de perfectionnement VINS

- Perfectionnement à l'évaluation sensorielle des vins de Bordeaux : samedi 15 octobre 2016
- Perfectionnement à l'évaluation sensorielle des vins du Sud-Ouest : samedi 5 novembre 2016
- Perfectionnement à l'évaluation sensorielle des vins du Languedoc-Roussillon : samedi 26 novembre 2016
- Perfectionnement à l'évaluation sensorielle des vins du Val de Loire 1 (Angers) : vendredi 2 décembre 2016
- **NOUVEAU !** Perfectionnement à l'évaluation sensorielle des vins de la Vallée du Rhône : samedi 10 décembre 2016
- Perfectionnement à l'évaluation sensorielle des vins du Val de Loire 2 : vendredi 16 décembre 2016

