ENSMAC

Aromes, saveurs et parfums : un monde autour du vin

École / Prépa
ENSMAC

ECTS
6 crédits

Présentation

Code interne : PB0ASPMI

Description

- Rassembler les étudiants ingénieurs des deux formation autour de la culture du vin, notamment la découverte des arômes et des saveurs
- Connaître les grands principes de la dégustation et en avoir une approche pratique
- Expliquer les grandes lignes de l'élaboration et de la perception des arômes
- Montrer leur diversité et la multiplicité de leurs utilisations dans l'agro-alimentaire
- Développer sa créativité et son entreprenariat sur un projet de groupe

Heures d'enseignement

CM	Cours Magistraux	50h
TI	Travaux Individuels	30h

Syllabus

Le module est décliné en cinq semaines de conférences portant principalement sur :
- les arômes et saveurs : le fil conducteur sera le vin (symbolique du vin nature des arômes et genèses, perception vin biologique, aspects socio-économiques de la filière importance du sol de la climatologie). La visite d'une exploitation sera organisée.
- la valorisation (mise en place de procédés de production / d'extraction, évaluation de l'impact environnemental législation et économie de la filière).
- la culture du vin et les associations avec les mets

Un projet sera à réaliser en équipe. Des plages de travail en groupes sont réparties sur l'ensemble de cette période. Le compte-rendu prendra la forme d'un poster présenté à tous les participants.
Toutes les formes d'enseignement (conférences/ateliers/visites/projet) sont obligatoires ainsi que les séances d'évaluation.

Evaluation

Poster et présentation orale

Responsable
Mathieu Huguet

Informations complémentaires

Entreprises, Métiers et Cultures

Bibliographie

- Odorat et goûts. R. Salesse et R. Gervais Editions Quæ. ISBN978-2-7592-1770-0
- Manipulations olfactives. Catherine Bouvet. Editions Atlantica. ISBN-10: 2758803763
- LES PARFUMS : Histoire, Anthologie, Dictionnaire. E. DE FEYDEAU. Ed. Bouquins. ISBN : 2-221-11007-2

Modalités de contrôle des connaissances

Évaluation initiale / Session principale

Type d'évaluation	Nature de l'évaluation	Durée (en minutes)	Nombre d'épreuves	Coefficient de l'évaluation	Note éliminatoire de l'évaluation	Remarques
Contrôle Continu Intégral	Evaluation de compétences					

Seconde chance / Session de rattrapage

Type d'évaluation	Nature de l'évaluation	Durée (en minutes)	Nombre d'épreuves	Coefficient de l'évaluation	Note éliminatoire de l'évaluation	Remarques
Contrôle Continu Intégral	Evaluation de compétences					

Infos pratiques

Contacts

Pauline Lafenêtre
Pauline.Lafenetre@bordeaux-inp.fr