

Sciences des aliments, comprendre ce que l'on consomme

Ref: N0004 / MAJ 29/12/2025

Descriptif de la formation

Compréhension globale de la composition des aliments, de leurs constituants essentiels et des éléments qui influencent leur qualité.

Éclairer les choix alimentaires et de mieux appréhender les procédés industriels.

Modalités

- **Date et lieux**
 - Date à définir
 - En présentiel
- **Durée**
 - 2 jours (14h) - flexible
- **Prix**
 - Inter entreprise : à partir de 2200€ HT de 4 à 12 apprenants
 - Intra entreprise : sur demande
- **Public visé**
 - Professionnels de l'agroalimentaire
 - Traiteurs/ restaurateurs
 - Nutritionnistes
- **Prérequis**
 - Aucun prérequis
- **Accessibilité**
 - Accessible aux personnes en situation de handicap
- **Délais d'accès**
 - 1 à 6 semaines

- Formation qualifiante : Non
- Formation certifiante : Non

Objectifs de la formation

- Offrir une vue complète de la composition des produits alimentaires
- Transformation et impacts des aliments afin d'éclairer les choix alimentaires et les processus industriels

Programme de la formation

Chimie et composition des aliments (3,5h)

- Macros et micronutriments
- Réactions chimiques
- Composés bioactifs

Microbiologie et sécurité sanitaire (3,5h)

- Micro-organismes
- Techniques de maîtrise
- HACCP

Nutrition et santé (3,5h)

- Profil nutritionnel et étiquetage
- Allergènes et intolérances
- Ingrédients fonctionnels

Qualité sensorielle et perception (3,5h)

- Analyse sensorielle
- Influence du packaging
- Tests consommateurs

Contact & Référent Handicap

 Karl GAUTIER

 formation@solutio-group.fr

 02.23.47.63.85

Sciences des aliments, comprendre ce que l'on consomme

Ref: N0004 / MAJ 29/12/2025

Descriptif de la formation

Compréhension globale de la composition des aliments, de leurs constituants essentiels et des éléments qui influencent leur qualité.

Éclairer les choix alimentaires et de mieux appréhender les procédés industriels.

Modalités

- **Date et lieux**
 - Date à définir
 - En présentiel
- **Durée**
 - 2 jours (14h) - flexible
- **Prix**
 - Inter entreprise : à partir de 2200€ HT de 4 à 12 apprenants
 - Intra entreprise : sur demande
- **Public visé**
 - Professionnels de l'agroalimentaire
 - Traiteurs/ restaurateurs
 - Nutritionnistes
- **Prérequis**
 - Aucun prérequis
- **Accessibilité**
 - Accessible aux personnes en situation de handicap
- **Délais d'accès**
 - 1 à 6 semaines

- Formation qualifiante : Non
- Formation certifiante : Non

Résultats attendus

- Identifier les principaux composants des aliments et comprendre leur rôle, origine, impact sur la santé
- Analyser les effets des procédés de transformation sur la qualité nutritionnelle, sensorielle

Moyens pédagogiques

- Présentation théorique interactive
- Études de cas industriels
- Ateliers pratiques (analyses chimiques ou sensorielles)
- Supports numériques, démonstrations en laboratoire ou sur ligne pilote

Validation & preuves d'acquis

- Questionnaire fin de formation par module (taux de réussite >80%)
- Étude de cas à réaliser en groupe (analyse d'un produit, proposition d'amélioration)

Contact & Référent Handicap

 Karl GAUTIER

 formation@solutio-group.fr

 02.23.47.63.85