



## Présentation

**Code interne :** PC0ASPMI

## Description

- Rassembler les étudiants ingénieurs des deux formations 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 esprit d'entreprise sur un projet de groupe

## Heures d'enseignement

TI	Travaux Individuels	30h
CM	Cours Magistraux	50h

## Syllabus

### Contenu

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	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	Evaluation de compétences					