

Volet Matériel didactique
Catégorie : Volumes
Prix
Enseignement collégial
Édition 2015-2016

Lauréate : Suzanne Léger Cégep Montmorency

Titre : Apprécier les qualités organoleptiques des aliments

Description

Qu'est-ce qu'une qualité organoleptique? Cet adjectif est utilisé pour qualifier une substance qui favorise l'excitation d'un récepteur sensoriel. Ainsi, le goût, la texture, l'odeur, la saveur ou encore l'aspect visuel constituent les principales propriétés organoleptiques des aliments. Qui peut décrire avec aisance toute la complexité du goût d'un fromage camembert, d'une pomme McIntosh ou d'une simple baguette de pain? Au-delà de quelques qualificatifs évidents, nous voilà à court de mots pour traduire ce que nos sens perçoivent.

L'ouvrage didactique dont il est ici question vise à former ceux et celles qui exerceront un métier de bouche, ainsi que les personnes travaillant de près ou de loin dans le domaine alimentaire, en vue de parfaire leur capacité à percevoir, à décrire et à apprécier les qualités organoleptiques des aliments et des boissons, et ce, de manière systématique et complète.

Les notions de science et de technologie alimentaire intégrées à ce manuel permettent de comprendre comment les ingrédients, les procédés de transformation et les processus de détérioration affectent les qualités des aliments. On y apprend, par exemple, que l'ananas mûr peut dégager des arômes de basilic, de caramel, de fraise, de girofle, de vanille et de xérès. Jamais plus l'on ne goûtera un ananas de la même façon!

Appréciation des membres du comité de sélection

Les membres du jury ont souligné la contribution exceptionnelle de cet ouvrage dans l'univers pédagogique québécois, son caractère unique, son originalité et son traitement audacieux.

Ils ont également été impressionnés par l'ampleur de la collecte de données scientifiques sur le sujet et le travail de vulgarisation effectué par l'auteure. À leur avis, cet ouvrage accompagne tout aussi bien l'élève dans sa démarche d'apprentissage que le professeur dans son travail pédagogique. Enfin, les membres du jury ont été séduits par la beauté de l'ouvrage, la qualité des illustrations et les nombreux exercices de dégustation. Bref, ils l'ont trouvé appétissant!

Le ministère de l'Éducation et de l'Enseignement supérieur est fier de rendre hommage à madame Suzanne Léger, auteure de l'ouvrage *Apprécier les qualités organoleptiques des aliments*, et de lui décerner un prix dans la catégorie « Volumes », à l'enseignement collégial.