

FORMULAIRE D'ÉVALUATION

EXERCICE 1.1 IDENTIFICATION D'ÉPICES ET D'HERBES SELON L'ODEUR

Date: _____ Nom du dégustateur: _____

Évaluer l'odeur de ces cinq échantillons d'épices et d'herbes et les identifier en commençant par l'échantillon de gauche. Procéder de la façon suivante.

Flairer l'odeur de l'échantillon en prenant trois courtes et rapides inspirations, et ce, autant de fois que vous le voulez.

Ensuite, remplir le tableau ci-dessous pour cet échantillon.

Répéter exactement les mêmes gestes pour les quatre autres échantillons.

Code	Percevez-vous une odeur?		Connaissez-vous cette odeur?		Nommer l'odeur ou les odeurs perçues	Identifier l'épice ou l'herbe	À quel souvenir associez-vous l'odeur de cette épice ou de cette herbe?
	Cocher	<input checked="" type="checkbox"/>	Cocher	<input checked="" type="checkbox"/>			
	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>			
	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>			
	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>			
	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>			
	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>			

FORMULAIRE D'ÉVALUATION

EXERCICE 1.2 IDENTIFICATION DE CONDIMENTS SELON L'ODEUR

Date: _____ Nom du dégustateur: _____

Évaluer l'odeur de ces cinq échantillons de condiments et les identifier en commençant par l'échantillon de gauche. Procéder de la façon suivante.

Flairer l'odeur de l'échantillon en prenant trois courtes et rapides inspirations, et ce, autant de fois que vous le voulez.

Ensuite, remplir le tableau ci-dessous pour cet échantillon.

Répéter exactement les mêmes gestes pour les quatre autres échantillons.

Code	Percevez-vous une odeur?		Connaissez-vous cette odeur?		Nommer l'odeur ou les odeurs perçues	Identifier le condiment	À quel souvenir associez-vous l'odeur de ce condiment?
	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>			
	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>			
	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>			
	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>			
	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>			
	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>			

FORMULAIRE D'ÉVALUATION

EXERCICE 1.3 IDENTIFICATION DE TISANES SELON L'ODEUR

Date: _____ Nom du dégustateur: _____

Évaluer l'odeur de ces trois échantillons de tisanes et les identifier en commençant par l'échantillon de gauche. Procéder de la façon suivante.

Soulever délicatement et partiellement le couvercle de l'échantillon. Flairer l'odeur de l'échantillon en prenant trois courtes et rapides inspirations, et ce, autant de fois que vous le voulez.

Refermer le couvercle dès que vous avez fini de flairer et avant de flairer à nouveau.

Ensuite, remplir le tableau ci-dessous pour cet échantillon.

Répéter exactement les mêmes gestes pour les deux autres échantillons.

Code	Percevez-vous une odeur?		Connaissez-vous cette odeur?		Nommer l'odeur ou les odeurs perçues	Identifier la tisane	À quel souvenir associez-vous l'odeur de cette tisane?
	Cocher	<input checked="" type="checkbox"/>	Cocher	<input checked="" type="checkbox"/>			
	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>			
	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>			
	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>			

FORMULAIRE D'ÉVALUATION

EXERCICE 1.4 IDENTIFICATION D'HUILES SELON L'ODEUR

Date: _____ Nom du dégustateur: _____

Évaluer l'odeur de ces trois échantillons d'huiles et les identifier en commençant par l'échantillon de gauche. Procéder de la façon suivante.

Flairer l'odeur de l'échantillon en prenant trois courtes et rapides inspirations, et ce, autant de fois que vous le voulez.

Ensuite, remplir le tableau ci-dessous pour cet échantillon.

Répéter exactement les mêmes gestes pour les deux autres échantillons.

Code	Percevez-vous une odeur?		Connaissez-vous cette odeur?		Nommer l'odeur ou les odeurs perçues	Identifier l'huile	À quel souvenir associez-vous l'odeur de cette huile?
	Cocher	<input checked="" type="checkbox"/>	Cocher	<input checked="" type="checkbox"/>			
	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>			
	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>			
	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>			

FORMULAIRE D'ÉVALUATION

EXERCICE 1.5 IDENTIFICATION DE BONBONS DURS SELON L'ARÔME

Date: _____ Nom du dégustateur: _____

Évaluer l'odeur de ces trois échantillons de bonbons durs et les identifier en commençant par l'échantillon de gauche. Procéder de la façon suivante.

Vous boucher le nez en vous pinçant les narines. Puis, déposer dans votre bouche le bonbon placé dans le godet. Sucrer le bonbon 15 s, puis relâcher vos narines. Vous pouvez alors respirer par la bouche. Puis, expirer brusquement par le nez.

Ensuite, remplir le tableau ci-dessous pour cet échantillon.

Répéter exactement les mêmes gestes pour les deux autres échantillons.

Code	Le nez bouché, percevez-vous un arôme ? Cocher <input checked="" type="checkbox"/>		Le nez non bouché, percevez-vous un arôme ? Cocher <input checked="" type="checkbox"/>		Nommer l'arôme ou les arômes perçus	Identifier le bonbon
	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>		
	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>		
	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>		
	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>		

FORMULAIRE D'ÉVALUATION

EXERCICE 1.6 NOTATION DE CAFÉS SELON L'ARÔME ET L'ODEUR

Date: _____ Nom du dégustateur: _____

Évaluer l'arôme et l'odeur de ces deux échantillons de cafés en commençant par l'échantillon de gauche. Procéder de la façon suivante.

A. L'arôme

Aspirer à l'aide de la paille les émanations de café. Puis, expirer brusquement par le nez. Noter l'intensité de votre perception de l'arôme de cet échantillon selon une échelle de 1 à 5. (1= très peu intense, 5 = très intense)

B. L'odeur

Soulever délicatement et partiellement le couvercle de l'échantillon. Flairer l'odeur de l'échantillon en prenant trois courtes et rapides inspirations, et ce, autant de fois que vous le voulez. Refermer le couvercle dès que vous avez fini de flairer et avant de flairer à nouveau.

Noter l'intensité de votre perception de l'odeur de café de cet échantillon selon une échelle de 1 à 5. (1= très peu intense, 5 = très intense)

Répéter exactement les mêmes gestes pour l'autre échantillon.

Code	Intensité de l'arôme de café Cocher <input checked="" type="checkbox"/>	Intensité de l'odeur de café Cocher <input checked="" type="checkbox"/>
	1. <input type="checkbox"/>	1. <input type="checkbox"/>
	2. <input type="checkbox"/>	2. <input type="checkbox"/>
	3. <input type="checkbox"/>	3. <input type="checkbox"/>
	4. <input type="checkbox"/>	4. <input type="checkbox"/>
	5. <input type="checkbox"/>	5. <input type="checkbox"/>
	1. <input type="checkbox"/>	1. <input type="checkbox"/>
	2. <input type="checkbox"/>	2. <input type="checkbox"/>
	3. <input type="checkbox"/>	3. <input type="checkbox"/>
	4. <input type="checkbox"/>	4. <input type="checkbox"/>
	5. <input type="checkbox"/>	5. <input type="checkbox"/>

Échelle d'intensité

- 1 = Très peu intense
- 2 = Peu intense
- 3 = Moyennement intense
- 4 = Intense
- 5 = Très intense

FORMULAIRE D'ÉVALUATION

EXERCICE 2.1 IDENTIFICATION DE LAITS COLORÉS ET AROMATISÉS

Date: _____ Nom du dégustateur: _____

Évaluer l'odeur et l'arôme de ces trois échantillons de laits et les identifier en commençant par l'échantillon de gauche. Procéder de la façon suivante.

Flairer l'odeur de l'échantillon en prenant trois courtes et rapides inspirations, et ce, autant de fois que vous le voulez. Ensuite, prendre une gorgée de l'échantillon. La garder un minimum de 10 s en bouche afin d'en recouvrir toutes les surfaces buccales. Puis, expirer brusquement par le nez. Ensuite, remplir le tableau ci-dessous pour cet échantillon.

Prendre une gorgée d'eau entre chaque dégustation. Répéter exactement les mêmes gestes pour les deux autres échantillons.

Code	Couleur du lait	Percevez-vous une odeur ?		Nommer l'odeur ou les odeurs perçues	Percevez-vous un arôme ?		Nommer l'arôme ou les arômes perçus	Identifier l'essence ajoutée au lait
		Cocher <input checked="" type="checkbox"/>			Cocher <input checked="" type="checkbox"/>			
		Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>		Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>		
		Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>		Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>		
		Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>		Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>		

FORMULAIRE D'ÉVALUATION

EXERCICE 2.2 IDENTIFICATION DE JUS DE POMME SELON LA COULEUR ET LA LIMPIDITÉ

Date: _____ Nom du dégustateur: _____

Évaluer la couleur et la limpidité des deux échantillons de jus de pomme en commençant par celui de gauche et en procédant de la façon suivante.

1. Vérifier la limpidité

Prendre l'erenmeyer de la main gauche en le tenant par le goulot. L'élever à la hauteur de vos yeux. Placer les doigts de votre main droite à une distance de 3 cm derrière l'erenmeyer.

2. Vérifier la couleur

Observer l'échantillon dans la tasse sous tous ses angles et, si nécessaire, le rapprocher de la source lumineuse ou de vos yeux.

Ensuite, remplir le tableau ci-dessous pour cet échantillon. Répéter exactement les mêmes gestes pour l'autre échantillon.

Code	Identifier la sorte de jus	Voyez-vous vos doigts?		Couleur	
		Cocher	<input checked="" type="checkbox"/>	Nom	Descripteurs
		Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>		
		Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>		

FORMULAIRE D'ÉVALUATION

EXERCICE 2.3 IDENTIFICATION DE CAROTTES SELON L'ASPECT

Date: _____ Nom du dégustateur: _____

Évaluer l'aspect de ces trois échantillons de carottes en commençant par l'échantillon de gauche. Procéder de la façon suivante.

Décrire la couleur, la forme et l'apparence de l'échantillon. À l'aide de la règle Vernier, prendre les dimensions des carottes.

Ensuite, remplir le tableau ci-dessous pour cet échantillon. Répéter exactement les mêmes gestes pour les deux autres échantillons.

Code	Aspect			Identifier la sorte de carotte
	Nom et descripteurs de la couleur	Forme et dimension	Descripteurs de l'apparence	

FORMULAIRE D'ÉVALUATION**EXERCICE 2.4 IDENTIFICATION DE VARIÉTÉS DE LAITUES SELON L'ASPECT**

Date: _____ Nom du dégustateur: _____

Évaluer l'aspect de ces quatre échantillons de laitues en commençant par l'échantillon de gauche. Procéder de la façon suivante.

Décrire la couleur et l'apparence de l'échantillon.

Remplir le tableau ci-dessous pour cet échantillon. Répéter exactement les mêmes gestes pour les trois autres échantillons.

Code	Aspect		Identifier la variété de laitue
	Nom et descripteurs de la couleur	Descripteurs de l'apparence	

FORMULAIRE D'ÉVALUATION

EXERCICE 2.5 IDENTIFICATION DE VARIÉTÉS DE POMMES SELON L'ASPECT

Date: _____ Nom du dégustateur: _____

Évaluer l'aspect de ces trois échantillons de pommes en commençant par l'échantillon de gauche. Procéder de la façon suivante.

Décrire la couleur, la forme et l'apparence extérieure de l'échantillon. À l'aide d'un ruban à mesurer, prendre la circonférence de l'échantillon.

Remplir la ligne E (Extérieur) du tableau ci-dessous pour cet échantillon.

Couper la pomme en deux à la verticale et refaire l'exercice en décrivant cette fois l'aspect intérieur de la pomme à la ligne I.

Remplir la ligne I (Intérieur) du tableau ci-dessous pour cet échantillon.

Répéter les mêmes gestes pour les deux autres échantillons.

Identifier la variété de pomme en vous référant au dépliant de la Fédération des producteurs de pommes du Québec.

Code	Aspect			Identifier la variété de pomme
	Nom et descripteurs de la couleur	Forme et dimension	Descripteurs de l'apparence	
	E			
	I			
	E			
	I			
	E			
	I			

FORMULAIRE D'ÉVALUATION

EXERCICE 3.1 NOTATION DE SIROPS SELON LA SUCROSITÉ

Date: _____ Nom du dégustateur: _____

Évaluer la sucrosité – la perception de la teneur en sucre – de ces quatre échantillons de sirops en commençant par celui de gauche. Procéder de la façon suivante.

Prendre une gorgée de l'échantillon et la garder un minimum de 10 s en bouche afin d'en recouvrir toutes les surfaces buccales. Puis, évaluer l'échantillon selon l'intensité de votre perception de la sucrosité d'après une échelle de 1 à 5 (1 = très peu sucrée, 5 = très sucrée). Cocher les cases appropriées du tableau.

Prendre une gorgée d'eau entre chaque dégustation.

Répéter exactement les mêmes gestes pour les trois autres échantillons.

Code	Percevez-vous une saveur sucrée ? Cocher <input checked="" type="checkbox"/>		Intensité de la saveur sucrée Cocher <input checked="" type="checkbox"/>	Concentration réelle des sirops (à remplir en groupe après l'évaluation)
	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	1. <input type="checkbox"/> 2. <input type="checkbox"/> 3. <input type="checkbox"/> 4. <input type="checkbox"/> 5. <input type="checkbox"/>	
	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	1. <input type="checkbox"/> 2. <input type="checkbox"/> 3. <input type="checkbox"/> 4. <input type="checkbox"/> 5. <input type="checkbox"/>	
	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	1. <input type="checkbox"/> 2. <input type="checkbox"/> 3. <input type="checkbox"/> 4. <input type="checkbox"/> 5. <input type="checkbox"/>	
	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	1. <input type="checkbox"/> 2. <input type="checkbox"/> 3. <input type="checkbox"/> 4. <input type="checkbox"/> 5. <input type="checkbox"/>	

Légende

- 1 = très peu sucré
- 2 = peu sucré
- 3 = moyennement sucré
- 4 = sucré
- 5 = très sucré

FORMULAIRE D'ÉVALUATION

EXERCICE 3.2 IDENTIFICATION DE BOISSONS GAZEUSES

Date: _____ Nom du dégustateur: _____

Vous avez devant vous trois échantillons codés de boissons gazeuses. Deux échantillons sont semblables, un est différent.

Prendre une gorgée de chacun des trois échantillons en commençant par celui de gauche. Garder en bouche la gorgée un minimum de 10 s afin d'en recouvrir toutes les surfaces buccales. Prendre une gorgée d'eau entre chaque dégustation.

Quel est l'échantillon que vous percevez comme différent ?

Inscrire le code de l'échantillon différent des deux autres dans la case ci-dessous. Inscrire une réponse même en cas de doute.

FORMULAIRE D'ÉVALUATION

EXERCICE 3.3 CLASSEMENT DE SOLUTIONS SELON LA SALINITÉ

Date: _____ Nom du dégustateur: _____

Évaluer la salinité – la perception de la teneur en sel – de ces quatre échantillons de solutions en commençant par celui de gauche. Procéder de la façon suivante.

Prendre une gorgée de l'échantillon et la garder un minimum de 10 s en bouche afin d'en recouvrir toutes les surfaces buccales. Prendre une gorgée d'eau entre chaque dégustation.

Répéter exactement les mêmes gestes pour les trois autres échantillons.

Inscrire, selon votre perception, les codes des échantillons dans l'ordre croissant de salinité dans les cases ci-dessous.

L'échantillon

- le moins salé est classé au premier rang
- le plus salé est classé au quatrième rang

Le moins salé	Le plus salé		
			
1	2	3	4
<input style="width: 100%; height: 40px;" type="text"/>	<input style="width: 100%; height: 40px;" type="text"/>	<input style="width: 100%; height: 40px;" type="text"/>	<input style="width: 100%; height: 40px;" type="text"/>

FORMULAIRE D'ÉVALUATION

EXERCICE 3.4 NOTATION DE VINAIGRES SELON L'ACIDITÉ

Date : _____ Nom du dégustateur : _____

Évaluer l'acidité – la perception de la teneur en acide acétique – de ces trois échantillons de vinaigre en commençant par celui de gauche et en procédant de la façon suivante.

Rompres en quatre morceaux un des carrés de pain. Tremper 2 s un des morceaux dans le godet de gauche. Puis, goûter au morceau de pain imbibé de vinaigre en le mastiquant lentement avec de la salive. Le garder un minimum de 15 s en bouche afin d'en recouvrir toutes les surfaces buccales. Prendre une gorgée d'eau et un morceau de craquelin entre chaque dégustation.

Répéter le processus et regoûter, si nécessaire. Évaluer l'intensité de votre perception de l'acidité selon une échelle de 1 à 5. (1 = très peu vinaigré et 5 = très vinaigré). Cocher la case appropriée du tableau et nommer le vinaigre.

Répéter exactement les mêmes gestes pour les deux autres échantillons.

Code	Intensité de l'acidité Cocher <input checked="" type="checkbox"/>	Nommer le vinaigre
	1. <input type="checkbox"/> 2. <input type="checkbox"/> 3. <input type="checkbox"/> 4. <input type="checkbox"/> 5. <input type="checkbox"/>	
	1. <input type="checkbox"/> 2. <input type="checkbox"/> 3. <input type="checkbox"/> 4. <input type="checkbox"/> 5. <input type="checkbox"/>	
	1. <input type="checkbox"/> 2. <input type="checkbox"/> 3. <input type="checkbox"/> 4. <input type="checkbox"/> 5. <input type="checkbox"/>	

Légende

- 1 = très peu vinaigré
- 2 = peu vinaigré
- 3 = moyennement vinaigré
- 4 = vinaigré
- 5 = très vinaigré

FORMULAIRE D'ÉVALUATION

EXERCICE 3.5 CLASSEMENT DE LAITUES SELON L'AMERTUME

Date: _____ Nom du dégustateur: _____

Évaluer l'amertume – la perception de la teneur en amertume – de ces quatre échantillons de laitues en commençant par celui de gauche. Procéder de la façon suivante.

À l'aide de la fourchette, prendre un morceau de l'échantillon. Y goûter en le mastiquant lentement avec de la salive. Le garder un minimum de 15 s en bouche afin d'en recouvrir toutes les surfaces buccales. Prendre une gorgée d'eau entre chaque dégustation.

Répéter exactement les mêmes gestes pour les trois autres échantillons.

Inscrire, selon votre perception, les codes des échantillons dans l'ordre croissant d'amertume dans les cases ci-dessous, celles du haut. Inscrire, sous le code, le nom de la laitue.

L'échantillon

- le moins prononcé en amertume est classé au premier rang
- le plus prononcé en amertume est classé au quatrième rang

Le moins amer		Le plus amer																	
																			
1	2	3	4																
<table border="1" style="width: 100%; height: 80px;"> <tr><td style="width: 50%; height: 40px;"></td><td style="width: 50%; height: 40px;"></td></tr> <tr><td style="width: 50%; height: 40px;"></td><td style="width: 50%; height: 40px;"></td></tr> </table>					<table border="1" style="width: 100%; height: 80px;"> <tr><td style="width: 50%; height: 40px;"></td><td style="width: 50%; height: 40px;"></td></tr> <tr><td style="width: 50%; height: 40px;"></td><td style="width: 50%; height: 40px;"></td></tr> </table>					<table border="1" style="width: 100%; height: 80px;"> <tr><td style="width: 50%; height: 40px;"></td><td style="width: 50%; height: 40px;"></td></tr> <tr><td style="width: 50%; height: 40px;"></td><td style="width: 50%; height: 40px;"></td></tr> </table>					<table border="1" style="width: 100%; height: 80px;"> <tr><td style="width: 50%; height: 40px;"></td><td style="width: 50%; height: 40px;"></td></tr> <tr><td style="width: 50%; height: 40px;"></td><td style="width: 50%; height: 40px;"></td></tr> </table>				

FORMULAIRE D'ÉVALUATION

EXERCICE 3.6 NOTATION DE CHOCOLATS SELON L'AMERTUME ET LA SUCROSITÉ

Date : _____ Nom du dégustateur : _____

Évaluer l'amertume et la sucrosité – la perception de la teneur en amertume et en sucre – de ces deux échantillons de chocolats en commençant par celui de gauche. Procéder de la façon suivante.

- Prendre une bouchée du carré, la mastiquer rapidement avec de la salive et l'avaler. Évaluer le chocolat croqué en fonction de l'intensité de votre perception de l'amertume selon une échelle de 1 à 5 (1 = très peu amer, 5 = très amer). Cocher la case appropriée du tableau. Prendre une gorgée d'eau entre chaque dégustation. Ensuite, évaluer l'intensité de la perception de la sucrosité selon une échelle de 1 à 5 (1 = très peu sucré, 5 = très sucré). Cocher la case appropriée du tableau.
- Puis, mettre le restant du carré dans votre bouche et le laisser fondre complètement. Évaluer le chocolat fondu en fonction de l'intensité de votre perception de l'amertume selon une échelle de 1 à 5 (1 = très peu amer, 5 = très amer). Prendre une gorgée d'eau entre chaque dégustation. Ensuite, évaluer l'intensité de la perception de la sucrosité selon une échelle de 1 à 5 (1 = très peu sucré, 5 = très sucré). Cocher la case appropriée du tableau.

Répéter exactement les mêmes gestes pour l'autre échantillon.

Code	Intensité de l'amertume		Intensité de la sucrosité	
	Cocher <input checked="" type="checkbox"/>		Cocher <input checked="" type="checkbox"/>	
	Chocolat croqué	Chocolat fondu	Chocolat croqué	Chocolat fondu
	1. <input type="checkbox"/>	1. <input type="checkbox"/>	1. <input type="checkbox"/>	1. <input type="checkbox"/>
	2. <input type="checkbox"/>	2. <input type="checkbox"/>	2. <input type="checkbox"/>	2. <input type="checkbox"/>
	3. <input type="checkbox"/>	3. <input type="checkbox"/>	3. <input type="checkbox"/>	3. <input type="checkbox"/>
	4. <input type="checkbox"/>	4. <input type="checkbox"/>	4. <input type="checkbox"/>	4. <input type="checkbox"/>
	5. <input type="checkbox"/>	5. <input type="checkbox"/>	5. <input type="checkbox"/>	5. <input type="checkbox"/>
	1. <input type="checkbox"/>	1. <input type="checkbox"/>	1. <input type="checkbox"/>	1. <input type="checkbox"/>
	2. <input type="checkbox"/>	2. <input type="checkbox"/>	2. <input type="checkbox"/>	2. <input type="checkbox"/>
	3. <input type="checkbox"/>	3. <input type="checkbox"/>	3. <input type="checkbox"/>	3. <input type="checkbox"/>
	4. <input type="checkbox"/>	4. <input type="checkbox"/>	4. <input type="checkbox"/>	4. <input type="checkbox"/>
	5. <input type="checkbox"/>	5. <input type="checkbox"/>	5. <input type="checkbox"/>	5. <input type="checkbox"/>

Légende de l'amertume

- 1 = très peu amer
- 2 = peu amer
- 3 = moyennement amer
- 4 = amer
- 5 = très amer

Légende de la sucrosité

- 1 = très peu sucré
- 2 = peu sucré
- 3 = moyennement sucré
- 4 = sucré
- 5 = très sucré

FORMULAIRE D'ÉVALUATION

EXERCICE 3.7 IDENTIFICATION DES SAVEURS ÉLÉMENTAIRES DE LIQUIDES

Date : _____ Nom du dégustateur : _____

Identifier les saveurs de ces six échantillons de liquides en commençant par celui de gauche. Procéder de la façon suivante.

Prendre une gorgée de l'échantillon et la garder un minimum de 10 s en bouche afin d'en recouvrir toutes les surfaces buccales. Prendre une gorgée d'eau entre chaque dégustation.

Ensuite, remplir le tableau ci-dessous pour cet échantillon. Répéter exactement les mêmes gestes pour les cinq autres échantillons.

Code	Percevez-vous une saveur ?		Connaissez-vous cette saveur ?		Nommer la saveur ou les saveurs perçues	Nom de la saveur (à remplir en groupe après l'évaluation)
	Cocher <input checked="" type="checkbox"/>		Cocher <input checked="" type="checkbox"/>			
	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>		
	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>		
	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>		
	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>		
	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>		
	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>		

FORMULAIRE D'ÉVALUATION

EXERCICE 3.8 CLASSEMENT DE CRÈMES GLACÉES SELON LA SUCROSITÉ

Date: _____ Nom du dégustateur: _____

Évaluer la sucrosité – la perception de la teneur en sucre – de ces trois échantillons de crème glacée en commençant par celui de gauche. Procéder de la façon suivante.

À l'aide de la cuillère, prendre une bouchée de la crème glacée. Y goûter en la mastiquant lentement avec de la salive tout en la laissant fondre partiellement. La garder un minimum de 15 s en bouche afin d'en recouvrir toutes les surfaces buccales. Prendre une gorgée d'eau entre chaque dégustation.

Répéter exactement les mêmes gestes pour les deux autres échantillons.

Inscrire, selon votre perception, les codes des échantillons dans l'ordre croissant de sucrosité dans les cases ci-dessous.

L'échantillon

- le moins sucré est classé au premier rang
- le plus sucré est classé au troisième rang

Le moins sucré		Le plus sucré
		
1	2	3
<input style="width: 100px; height: 30px;" type="text"/>	<input style="width: 100px; height: 30px;" type="text"/>	<input style="width: 100px; height: 30px;" type="text"/>

FORMULAIRE D'ÉVALUATION

EXERCICE 3.9 NOTATION DE CAFÉS SELON L'AMERTUME

Date : _____ Nom du dégustateur : _____

Évaluer l'amertume – la perception de la teneur en amertume – de ces deux échantillons de cafés en commençant par celui de gauche. Procéder de la façon suivante.

Prendre une gorgée de l'échantillon et la garder un minimum de 10 s en bouche afin d'en recouvrir toutes les surfaces buccales. Puis, évaluer l'intensité de votre perception de l'amertume selon une échelle de 1 à 5 (1= très peu amer, 5 = très amer). Cocher la case appropriée du tableau.

Refermer le couvercle et prendre une gorgée d'eau entre chaque dégustation.

Répéter exactement les mêmes gestes pour l'autre échantillon.

Code	Intensité de l'amertume
	Cocher <input checked="" type="checkbox"/>
	1. <input type="checkbox"/>
	2. <input type="checkbox"/>
	3. <input type="checkbox"/>
	4. <input type="checkbox"/>
	5. <input type="checkbox"/>
	1. <input type="checkbox"/>
	2. <input type="checkbox"/>
	3. <input type="checkbox"/>
	4. <input type="checkbox"/>
	5. <input type="checkbox"/>

Légende

- 1 = très peu amer
- 2 = peu amer
- 3 = moyennement amer
- 4 = amer
- 5 = très amer

FORMULAIRE D'ÉVALUATION

EXERCICE 3.10 CLASSEMENT DE YOGOURTS SELON L'AIGREUR

Date: _____ Nom du dégustateur: _____

Évaluer l'aigreur – la perception de la quantité d'acidité d'un produit fermenté – de ces trois échantillons de yogourts en commençant par celui de gauche. Procéder de la façon suivante.

À l'aide de la cuillère, prendre une bouchée de yogourt. Y goûter en la mêlant avec de la salive. La garder un minimum de 15 s en bouche afin d'en recouvrir toutes les surfaces buccales. Prendre une gorgée d'eau entre chaque dégustation.

Répéter exactement les mêmes gestes pour les deux autres échantillons.

Inscrire, selon votre perception, les codes des échantillons dans l'ordre croissant d'aigreur dans les cases ci-dessous.

L'échantillon

- le moins prononcé en aigreur est classé au premier rang
- le plus prononcé en aigreur est classé au troisième rang

Le moins aigre	Le plus aigre	
		
1	2	3
<input style="width: 100px; height: 30px;" type="text"/>	<input style="width: 100px; height: 30px;" type="text"/>	<input style="width: 100px; height: 30px;" type="text"/>

FORMULAIRE D'ÉVALUATION

EXERCICE 3.11 CLASSEMENT DE VINAIGRETTES SELON LA LIPIDITÉ

Date: _____ Nom du dégustateur: _____

Évaluer la lipidité – la perception de la quantité de corps gras – de ces trois échantillons de vinaigrettes en commençant par celui de gauche. Procéder de la façon suivante.

Prendre une gorgée de l'échantillon et la garder un minimum de 10 s en bouche afin d'en recouvrir toutes les surfaces buccales. Prendre une gorgée d'eau entre chaque dégustation.

Répéter exactement les mêmes gestes pour les deux autres échantillons.

Inscrire, selon votre perception, les codes des échantillons dans l'ordre croissant de lipidité dans les cases ci-dessous.

L'échantillon

- le moins gras est classé au premier rang
- le plus gras est classé au troisième rang

Le moins gras	Le plus gras	
		
1	2	3
<input style="width: 100px; height: 30px;" type="text"/>	<input style="width: 100px; height: 30px;" type="text"/>	<input style="width: 100px; height: 30px;" type="text"/>

FORMULAIRE D'ÉVALUATION

EXERCICE 4.1 DESCRIPTION DE PRODUITS SELON LA CONFORMATION

Date: _____ Nom du dégustateur: _____

Évaluer la conformation – la perception de la forme et de l'orientation des particules du produit – de chacun de ces quatre échantillons de produits en commençant par celui de gauche. Procéder de la façon suivante.

À l'aide d'une cuillère ou avec les doigts, prendre une bouchée de l'échantillon. Avant de le mastiquer, passer la langue sur le produit. Remarquer sa forme et sa surface. Ensuite, placer le produit entre les molaires et le mastiquer lentement un minimum de 15 s avant de l'avaler, en l'humectant de salive. Garder la bouche fermée. Appliquer une force moyenne. Vérifier la forme et l'orientation des particules, et évaluer la sensation sur le palais et les surfaces buccales.

Inscrire dans le tableau ci-dessous le descripteur correspondant le plus à votre perception de la conformation pour cet échantillon.

Prendre une gorgée d'eau entre chaque dégustation, une fois la bouchée complètement avalée.

Répéter exactement les mêmes gestes pour les trois autres échantillons.

Code	Produit	Descripteur de la conformation le plus approprié selon votre perception

FORMULAIRE D'ÉVALUATION

EXERCICE 4.2 DESCRIPTION DE PRODUITS CÉRÉALIERS SELON LA GRANULOSITÉ

Date: _____ Nom du dégustateur: _____

Évaluer la granulosité – la perception de la dimension et de la forme des particules du produit – de ces trois échantillons de produits céréaliers en commençant par celui de gauche. Procéder de la façon suivante.

À l'aide d'une cuillère, prendre une bouchée de l'échantillon. Avant de le mastiquer, passer la langue sur le produit. Remarquer sa dimension et sa forme. Ensuite, placer l'échantillon entre les molaires et le mastiquer lentement un minimum de 15 s avant de l'avaler, en l'humectant de salive. Garder la bouche fermée. Vérifier la dimension et la forme des particules, et observer la sensation sur le palais et les surfaces buccales.

Inscrire dans le tableau ci-dessous le descripteur correspondant le plus à votre perception de la granulosité pour cet échantillon.

Prendre une gorgée d'eau entre chaque bouchée, une fois la bouchée avalée complètement. Répéter exactement les mêmes gestes pour les deux autres échantillons.

Code	Produits céréaliers	Descripteur de la granulosité le plus approprié selon votre perception

FORMULAIRE D'ÉVALUATION**EXERCICE 4.3** CLASSEMENT DE FRUITS SELON L'HUMIDITÉ

Date: _____ Nom du dégustateur: _____

Évaluer l'humidité – la perception d'eau ou de jus sur les doigts et en bouche – de ces quatre échantillons de fruits en commençant par celui de gauche. Procéder de la façon suivante.

1. Prendre un échantillon d'un des quatre fruits (tranche, unité ou quartier) avec les doigts. Toucher la surface avec le bout des doigts. Puis, essuyer les doigts sur le papier absorbant. Évaluer l'humidité sur les doigts et le papier.

Répéter exactement les mêmes gestes pour les trois autres échantillons.

Ensuite, inscrire, selon votre perception, les codes des échantillons dans l'ordre croissant d'humidité perceptible au toucher dans les cases ci-dessous.

L'échantillon

- le moins prononcé en humidité est classé au premier rang
- le plus prononcé en humidité est classé au quatrième rang

Le moins humide	Le plus humide		
			
1	2	3	4
<input style="width: 100px; height: 30px;" type="text"/>	<input style="width: 100px; height: 30px;" type="text"/>	<input style="width: 100px; height: 30px;" type="text"/>	<input style="width: 100px; height: 30px;" type="text"/>

2. Presser un deuxième échantillon du même fruit entre les lèvres deux à trois fois avant d'en prendre une bouchée. Mastiquer lentement l'échantillon un minimum de 15 s avant de l'avalier, en l'humectant de salive. Garder la bouche fermée. Prendre une gorgée d'eau entre chaque dégustation, une fois la bouchée complètement avalée. Répéter si nécessaire.

Répéter exactement les mêmes gestes pour les trois autres échantillons.

Ensuite, inscrire, selon votre perception, les codes des échantillons dans l'ordre croissant d'humidité perceptible sur les lèvres et en bouche dans les cases ci-dessous.

Le moins humide	Le plus humide		
			
1	2	3	4
<input style="width: 100px; height: 30px;" type="text"/>	<input style="width: 100px; height: 30px;" type="text"/>	<input style="width: 100px; height: 30px;" type="text"/>	<input style="width: 100px; height: 30px;" type="text"/>

FORMULAIRE D'ÉVALUATION

EXERCICE 4.4 CLASSEMENT DE CROUSTILLES SELON LA LIPIDITÉ

Date: _____ Nom du dégustateur: _____

Évaluer la lipidité – la perception de gras ou d'huile sur les doigts et en bouche – de ces trois échantillons de croustilles en commençant par celui de gauche. Procéder de la façon suivante.

1. Prendre une des trois croustilles avec les doigts. Toucher la surface avec le bout des doigts de l'autre main. Essuyer les doigts sur le papier absorbant. Évaluer la lipidité sur les doigts et le papier.

Répéter exactement les mêmes gestes pour les deux autres échantillons.

Ensuite, inscrire, selon votre perception, les codes des échantillons dans l'ordre croissant de lipidité perceptible au toucher dans les cases ci-dessous.

L'échantillon

- le moins prononcé en lipidité est classé au premier rang
- le plus prononcé en lipidité est classé au troisième rang

Le moins huileux	Le plus huileux	
		
1	2	3
<input style="width: 100px; height: 30px;" type="text"/>	<input style="width: 100px; height: 30px;" type="text"/>	<input style="width: 100px; height: 30px;" type="text"/>

2. Presser l'autre échantillon de la même variété de croustille entre les lèvres deux à trois fois avant d'en prendre une bouchée. Mastiquer lentement l'échantillon un minimum de 15 s avant de l'avaler, en l'humectant de salive. Garder la bouche fermée. Prendre une gorgée d'eau entre chaque dégustation, une fois la bouchée complètement avalée. Répéter si nécessaire.

Répéter exactement les mêmes gestes pour les deux autres échantillons.

Ensuite, inscrire, selon votre perception, les codes des échantillons dans l'ordre croissant de lipidité perceptible en bouche dans les cases ci-dessous.

Le moins huileux	Le plus huileux	
		
1	2	3
<input style="width: 100px; height: 30px;" type="text"/>	<input style="width: 100px; height: 30px;" type="text"/>	<input style="width: 100px; height: 30px;" type="text"/>

FORMULAIRE D'ÉVALUATION

EXERCICE 4.5 CLASSEMENT DE FROMAGES SELON LA DURETÉ

Date: _____ Nom du dégustateur: _____

Évaluer la dureté – la force nécessaire pour comprimer l'échantillon – de ces quatre échantillons de fromages en commençant par celui de gauche et en procédant de la façon suivante.

1. Prendre un morceau d'un des quatre fromages avec les doigts. Le comprimer entre le pouce et l'index.

Répéter exactement les mêmes gestes pour les trois autres échantillons.

Ensuite, inscrire, selon votre perception, les codes des échantillons dans l'ordre croissant de dureté perceptible avec les doigts dans les cases ci-dessous.

L'échantillon

- le moins prononcé en dureté est classé au premier rang
- le plus prononcé en dureté est classé au quatrième rang

Le moins dur	Le plus dur		
			
1	2	3	4
<input style="width: 60px; height: 30px;" type="text"/>	<input style="width: 60px; height: 30px;" type="text"/>	<input style="width: 60px; height: 30px;" type="text"/>	<input style="width: 60px; height: 30px;" type="text"/>

2. Placer l'autre morceau du même fromage dans la bouche. Le comprimer contre le palais avec la langue. Mastiquer lentement l'échantillon un minimum de 15 s avant de l'avaler, en l'humectant de salive. Garder la bouche fermée. Prendre une gorgée d'eau et un morceau de craquelin entre chaque dégustation, une fois la bouchée complètement avalée. Répéter si nécessaire.

Répéter exactement les mêmes gestes pour les trois autres échantillons.

Ensuite, inscrire, selon votre perception, les codes des échantillons dans l'ordre croissant de dureté perceptible en bouche dans les cases ci-dessous.

Le moins dur	Le plus dur		
			
1	2	3	4
<input style="width: 60px; height: 30px;" type="text"/>	<input style="width: 60px; height: 30px;" type="text"/>	<input style="width: 60px; height: 30px;" type="text"/>	<input style="width: 60px; height: 30px;" type="text"/>

FORMULAIRE D'ÉVALUATION

EXERCICE 4.6 DESCRIPTION DE BISCUITS, DE CRAQUELINS ET DE CROUSTILLES SELON LA COHÉSION-FRAGILITÉ

Date : _____ Nom du dégustateur : _____

Évaluer d'abord les sons entendus durant la mastication, puis la cohésion-fragilité – la pression exercée par les dents pour défaire le produit – de ces quatre échantillons. Commencer par goûter celui de gauche et procéder de la façon suivante.

Prendre une bouchée et placer l'échantillon entre les molaires. Mastiquer lentement l'échantillon un minimum de 15 s avant de l'avalier, en l'humectant de salive. Garder la bouche fermée. Prendre une gorgée d'eau entre chaque dégustation, une fois la bouchée complètement avalée.

Évaluer les sons entendus. Inscrire dans le tableau ci-dessous le descripteur correspondant le plus à votre perception de la cohésion-fragilité pour cet échantillon.

Noter l'intensité de votre perception de la pression exercée par les dents durant la mastication selon une échelle de 1 à 3 (1 = très peu intense, 3 = très intense). Cocher la case appropriée du tableau.

Répéter exactement les mêmes gestes pour les trois autres échantillons.

Code	Produit	Percevez-vous un son en mastiquant ?		Descripteur de la cohésion-fragilité le plus approprié à votre perception du son	Intensité de la pression exercée par les dents		
		Cocher <input checked="" type="checkbox"/>			Cocher <input checked="" type="checkbox"/>		
		Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>		1. <input type="checkbox"/>	2. <input type="checkbox"/>	3. <input type="checkbox"/>
		Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>		1. <input type="checkbox"/>	2. <input type="checkbox"/>	3. <input type="checkbox"/>
		Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>		1. <input type="checkbox"/>	2. <input type="checkbox"/>	3. <input type="checkbox"/>
		Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>		1. <input type="checkbox"/>	2. <input type="checkbox"/>	3. <input type="checkbox"/>

Légende

- 1 = très peu intense
- 2 = moyennement intense
- 3 = très intense

FORMULAIRE D'ÉVALUATION

EXERCICE 4.7 DESCRIPTION DE CHARCUTERIES SELON LA COHÉSION-MÂCHEMENT

Date: _____ Nom du dégustateur: _____

Évaluer la cohésion-mâchement – le nombre de mastications nécessaires pour mâcher un produit selon la dureté avant de l'avaler – de ces quatre échantillons de charcuteries en commençant par celui de gauche. Procéder de la façon suivante.

Avec la fourchette, prendre une bouchée de l'échantillon et la placer entre les molaires. Mastiquer lentement l'échantillon un minimum de 15 s avant de l'avaler, en l'humectant de salive. Garder la bouche fermée. Appliquer une force moyenne. Compter le nombre de mastications nécessaires pour désagréger l'échantillon en une pâte et l'inscrire dans le tableau à la colonne 3.

Inscrire dans le tableau ci-dessous le descripteur correspondant le plus à votre perception de la cohésion-mâchement pour cet échantillon.

Prendre une gorgée d'eau et un morceau de craquelin entre chaque dégustation, une fois la bouchée complètement avalée.

Répéter exactement les mêmes gestes pour les trois autres échantillons.

Code	Produit	Nombre de mastications	Descripteur de la cohésion-mâchement le plus approprié à votre perception

FORMULAIRE D'ÉVALUATION

EXERCICE 4.8 DESCRIPTION DE PRODUITS SELON LA COHÉSION-BROYABILITÉ

Date: _____ Nom du dégustateur: _____

Évaluer la cohésion-broyabilité – l'effort nécessaire pour les désagréger en une pâte – de ces quatre échantillons de produits en commençant par celui de gauche. Procéder de la façon suivante.

Avec une cuillère, prendre une bouchée de l'échantillon et la placer entre les molaires. Mastiquer lentement l'échantillon un minimum de 15 s avant de l'avalier, en l'humectant de salive. Garder la bouche fermée. Noter l'intensité de votre perception de l'effort nécessaire pour broyer le produit selon une échelle de 1 à 3 (1 = très peu intense, 3 = très intense). Cocher la case appropriée du tableau.

Inscrire dans le tableau ci-dessous le descripteur correspondant le plus à votre perception de la cohésion-broyabilité pour cet échantillon.

Prendre une gorgée d'eau et un morceau de craquelin entre chaque dégustation, une fois la bouchée complètement avalée.

Répéter exactement les mêmes gestes pour les trois autres échantillons.

Code	Produit	Intensité de l'effort nécessaire pour broyer le produit Cocher <input checked="" type="checkbox"/>	Descripteur de la cohésion-broyabilité le plus approprié à votre perception
		1. <input type="checkbox"/> 2. <input type="checkbox"/> 3. <input type="checkbox"/>	
		1. <input type="checkbox"/> 2. <input type="checkbox"/> 3. <input type="checkbox"/>	
		1. <input type="checkbox"/> 2. <input type="checkbox"/> 3. <input type="checkbox"/>	
		1. <input type="checkbox"/> 2. <input type="checkbox"/> 3. <input type="checkbox"/>	

Légende

- 1 = très peu intense
- 2 = moyennement intense
- 3 = très intense

FORMULAIRE D'ÉVALUATION

EXERCICE 4.9 DESCRIPTION DE JUS DE POMME SELON LA VISCOSITÉ

Date : _____ Nom du dégustateur : _____

Évaluer la viscosité – la force nécessaire pour aspirer le produit – de ces quatre échantillons de jus de pomme en commençant par celui de gauche. Procéder de la façon suivante.

Avec une cuillère à dessert, prendre du jus de pomme. Placer le bout de la cuillère à angle droit sur la lèvre inférieure. Aspirer le liquide, ne pas le verser dans la bouche. Garder le liquide en bouche 10 s avant de l'avaler et prendre soin de couvrir toutes les surfaces buccales. Noter l'intensité de votre perception de la force nécessaire pour aspirer le jus selon une échelle de 1 à 3 (1 = très peu intense, 3 = très intense). Cocher la case appropriée du tableau.

Inscrire dans le tableau ci-dessous le descripteur correspondant le plus à votre perception de la viscosité pour cet échantillon.

Prendre une gorgée d'eau entre chaque dégustation.

Répéter exactement les mêmes gestes pour les trois autres échantillons en prenant soin de changer de cuillère chaque fois.

Code	Intensité de la force nécessaire pour aspirer le jus de pomme Cocher <input checked="" type="checkbox"/>	Descripteur de la viscosité le plus approprié à votre perception	Concentration réelle des jus de pomme (à remplir en groupe après l'évaluation)
	1. <input type="checkbox"/> 2. <input type="checkbox"/> 3. <input type="checkbox"/>		
	1. <input type="checkbox"/> 2. <input type="checkbox"/> 3. <input type="checkbox"/>		
	1. <input type="checkbox"/> 2. <input type="checkbox"/> 3. <input type="checkbox"/>		
	1. <input type="checkbox"/> 2. <input type="checkbox"/> 3. <input type="checkbox"/>		

Légende

- 1 = très peu intense
- 2 = moyennement intense
- 3 = très intense

FORMULAIRE D'ÉVALUATION

EXERCICE 4.10 DESCRIPTION DE CRÈMES SELON LA VISCOSITÉ ET LA LIPIDITÉ

Date: _____ Nom du dégustateur: _____

Évaluer la viscosité – la force nécessaire pour aspirer le produit – de ces trois échantillons de crèmes en commençant par celle de gauche. Procéder de la façon suivante.

1. Avec une cuillère à dessert, prendre de la crème. Placer le bout de la cuillère à angle droit sur la lèvre inférieure. Aspirer le liquide, ne pas le verser dans la bouche. Garder le liquide en bouche 10 s avant de l'avaler et prendre soin de couvrir toutes les surfaces buccales.

Noter l'intensité de votre perception de la force nécessaire pour aspirer la crème selon une échelle de 1 à 3 (1 = très peu intense, 3 = très intense). Cocher la case appropriée du tableau.

2. Inscrire dans le tableau ci-dessous le descripteur correspondant le plus à votre perception de la viscosité pour cet échantillon.

3. Puis, pour cet échantillon, noter l'intensité de votre perception de la lipidité résiduelle – la perception d'un film de gras sur les surfaces buccales une fois la gorgée avalée – selon une échelle de 1 à 3 (1 = très peu gras, 3 = très gras). Cocher la case appropriée du tableau.

Prendre une gorgée d'eau entre chaque dégustation. Répéter exactement les mêmes gestes pour les deux autres échantillons en prenant soin de changer de cuillère chaque fois.

Code	Intensité de la force nécessaire pour aspirer la crème Cocher <input checked="" type="checkbox"/>	Descripteur de la viscosité le plus approprié à votre perception	Intensité de la lipidité résiduelle Cocher <input checked="" type="checkbox"/>	Nommer la crème
	1. <input type="checkbox"/> 2. <input type="checkbox"/> 3. <input type="checkbox"/>		1. <input type="checkbox"/> 2. <input type="checkbox"/> 3. <input type="checkbox"/>	
	1. <input type="checkbox"/> 2. <input type="checkbox"/> 3. <input type="checkbox"/>		1. <input type="checkbox"/> 2. <input type="checkbox"/> 3. <input type="checkbox"/>	
	1. <input type="checkbox"/> 2. <input type="checkbox"/> 3. <input type="checkbox"/>		1. <input type="checkbox"/> 2. <input type="checkbox"/> 3. <input type="checkbox"/>	

Légende de la force

1 = très peu intense
2 = moyennement intense
3 = très intense

Légende de la lipidité

1 = très peu gras
2 = moyennement gras
3 = très gras

FORMULAIRE D'ÉVALUATION**EXERCICE 4.11** NOTATION DE BEURRES DE NOIX ET DE TARTINADES SELON L'ADHÉRENCE

Date: _____ Nom du dégustateur: _____

Évaluer l'adhérence – la force nécessaire pour décoller le produit avec la langue – de ces quatre échantillons en commençant par celui de gauche. Procéder de la façon suivante.

1. Avec une cuillère, prendre une bouchée d'environ 2 mL. La déposer sur les lèvres et la presser deux ou trois fois entre les lèvres. La décoller en frottant les lèvres ensemble ou avec la langue. Noter l'intensité de votre perception de l'adhérence selon une échelle de 1 à 3 (1 très peu adhérent, 3 très adhérent). Cocher la case appropriée du tableau.
2. Reprendre une deuxième bouchée d'environ 2 mL.

La comprimer contre le palais avec la langue. Déterminer la force nécessaire pour la décoller avec la langue.

Noter l'intensité de votre perception de l'adhérence en bouche de cet échantillon selon une échelle de 1 à 3 (1 = très peu adhérent, 3 = très adhérent). Cocher la case appropriée du tableau.

Prendre une gorgée d'eau et un morceau de craquelin entre chaque dégustation, une fois la bouchée complètement avalée. Répéter exactement les mêmes gestes pour les deux autres échantillons.

Code	Produit	Intensité de l'adhérence sur les lèvres	Intensité de l'adhérence en bouche
		Cocher <input checked="" type="checkbox"/>	Cocher <input checked="" type="checkbox"/>
		1. <input type="checkbox"/> 2. <input type="checkbox"/> 3. <input type="checkbox"/>	1. <input type="checkbox"/> 2. <input type="checkbox"/> 3. <input type="checkbox"/>
		1. <input type="checkbox"/> 2. <input type="checkbox"/> 3. <input type="checkbox"/>	1. <input type="checkbox"/> 2. <input type="checkbox"/> 3. <input type="checkbox"/>
		1. <input type="checkbox"/> 2. <input type="checkbox"/> 3. <input type="checkbox"/>	1. <input type="checkbox"/> 2. <input type="checkbox"/> 3. <input type="checkbox"/>
		1. <input type="checkbox"/> 2. <input type="checkbox"/> 3. <input type="checkbox"/>	1. <input type="checkbox"/> 2. <input type="checkbox"/> 3. <input type="checkbox"/>

Légende

- 1 = très adhérent
2 = moyennement adhérent
3 = très peu adhérent

FORMULAIRE D'ÉVALUATION

EXERCICE 4.12 DESCRIPTION DE LA TEXTURE D'UNE BAGATELLE

Date: _____ Nom du dégustateur: _____

Évaluer la texture de la bagatelle. Procéder de la façon suivante.

Avec la fourchette, prendre une bouchée de la bagatelle avec de la crème dessert, un morceau de fruit et du gâteau. Prendre soin de déchiqeter le gâteau et de ne pas l'écraser. À toutes les phases, évaluer la sensation sur les surfaces buccales et la langue.

1. Phase initiale

Placer le tout dans la bouche. Avant de mastiquer la bouchée, passer la langue dessus et la comprimer contre le palais. Remarquer la dimension et la forme de l'échantillon. Remplir la colonne 1 du tableau.

2. Phase de la mastication

Ensuite, placer la bouchée entre les molaires et mastiquer lentement un minimum de 15 s avant de l'avaler, en l'humectant de salive tout en gardant la bouche fermée. Remarquer la dimension, la forme et l'orientation des particules. Appliquer une force moyenne et déterminer l'effort nécessaire pour mâcher et broyer la bouchée. Remplir la colonne 2 du tableau.

3. Phase résiduelle

Avaler complètement la bouchée, si ce n'est déjà fait. Vérifier s'il reste des résidus en bouche en passant la langue sur les surfaces buccales, les dents et le palais. Vérifier aussi s'il reste un film humide et gras sur les surfaces buccales. Remplir la colonne 3 du tableau.

Prendre une gorgée d'eau entre chaque dégustation, une fois la bouchée et les résidus complètement avalés. Répéter les trois étapes une autre fois.

Descripteurs de la texture selon les trois phases

1 Phase initiale	2 Phase de la mastication	3 Phase résiduelle

FORMULAIRE D'ÉVALUATION

EXERCICE 5.1 DESCRIPTION D'EAUX GAZÉIFIÉES SELON LA PÉTILLANCE

Date: _____ Nom du dégustateur: _____

Décrire la pétillance de ces trois échantillons d'eaux gazéifiées en commençant par celui de gauche. Procéder de la façon suivante.

Prendre une gorgée de l'échantillon. Y goûter en la mêlant avec de la salive. La garder un minimum de 10 s en bouche afin d'en recouvrir toutes les surfaces buccales. Noter les échantillons en fonction de l'intensité de votre perception de la sensation pétillante selon une échelle de 1 à 5 (1 = très peu intense, 5 = très intense). Cocher la case appropriée.

Ensuite, spécifier l'endroit en bouche où vous percevez la pétillance. Prendre une gorgée d'eau ordinaire entre chaque dégustation.

Répéter ces gestes pour les deux autres échantillons.

Code	Intensité de la pétillance Cocher <input checked="" type="checkbox"/>	Endroit où vous ressentez la pétillance	Identifier la marque de l'eau pétillante
	1. <input type="checkbox"/> 2. <input type="checkbox"/> 3. <input type="checkbox"/> 4. <input type="checkbox"/> 5. <input type="checkbox"/>		
	1. <input type="checkbox"/> 2. <input type="checkbox"/> 3. <input type="checkbox"/> 4. <input type="checkbox"/> 5. <input type="checkbox"/>		
	1. <input type="checkbox"/> 2. <input type="checkbox"/> 3. <input type="checkbox"/> 4. <input type="checkbox"/> 5. <input type="checkbox"/>		

Légende

- 1 = très peu intense
- 2 = peu intense
- 3 = moyennement intense
- 4 = intense
- 5 = très intense

FORMULAIRE D'ÉVALUATION

EXERCICE 5.2 PROFIL DE FLAVEUR DE PRUNES

Date: _____ Nom du dégustateur: _____

Établir le profil de flaveur de ces trois échantillons de prunes en commençant par celui de gauche. Procéder de la façon suivante.

À l'aide des doigts, prendre une bouchée de l'échantillon. La mastiquer en la mêlant avec de la salive. La garder un minimum de 15 s en bouche afin d'en recouvrir toutes les surfaces buccales. Puis, expirer brusquement par le nez.

Décrire l'échantillon de la façon suivante. Nommer les arômes et les saveurs que vous percevez en utilisant les descripteurs qui vous sont familiers. Noter l'intensité de votre perception des arômes, des saveurs et de l'astringence (perçue en aspirant de l'air par la bouche en formant un O avec les lèvres) selon une échelle de 1 à 5 (1 = très peu intense, 5 = très intense).

Remplir au fur et à mesure les cases *Arômes*, *Saveurs* et *Astringence*. Si vous ne percevez rien, mettre un X dans la ou les cases. Prendre une gorgée d'eau entre chaque dégustation.

Répéter ces gestes pour les deux autres échantillons.

Code	Flaveur			Identifier la variété de prunes
	Arômes (Nommer et noter)	Saveurs (Nommer et noter)	Astringence (Noter)	

Légende

- 1 = très peu intense
- 2 = peu intense
- 3 = moyennement intense
- 4 = intense
- 5 = très intense

FORMULAIRE D'ÉVALUATION

EXERCICE 5.3 PROFIL DE FLAVEUR DE SALSAS

Date : _____ Nom du dégustateur : _____

Établir le profil de flaveur de ces trois échantillons de salsas en commençant par celui de gauche. Procéder de la façon suivante.

Avec la cuillère, prendre une bouchée de l'échantillon. La mastiquer lentement un minimum de 15 s avant de l'avaler, en la mélangeant avec de la salive. Recouvrir toutes les surfaces buccales. Puis, expirer brusquement par le nez.

Décrire l'échantillon de la façon suivante. Nommer les arômes et les saveurs que vous percevez en utilisant les descripteurs qui vous sont familiers. Noter l'intensité de votre perception des arômes, des saveurs et de la sensation piquante selon une échelle de 1 à 5 (1 = très peu intense, 5 = très intense).

Remplir au fur et à mesure les cases *Arômes*, *Saveurs* et *Sensation piquante*. Si vous ne percevez rien, mettre un X dans la ou les cases.

Prendre une gorgée d'eau, une cuillerée de crème sure et un morceau de croustille de maïs entre chaque dégustation.

Répéter ces gestes pour les deux autres échantillons.

Code	Flaveur			Identifier la sorte de salsa
	Arômes (Nommer et noter)	Saveurs (Nommer et noter)	Sensation piquante (Noter)	

Légende

- 1 = très peu intense
- 2 = peu intense
- 3 = moyennement intense
- 4 = intense
- 5 = très intense

FORMULAIRE D'ÉVALUATION

EXERCICE 5.4 IDENTIFICATION D'ÉPICES ET D'HERBES SELON LA FLAVEUR

Date: _____ Nom du dégustateur: _____

Identifier la flaveur de ces trois échantillons de liquides en commençant par celui de gauche. Procéder de la façon suivante.

Prendre une gorgée de l'échantillon. La garder un minimum de 10 s en bouche afin d'en recouvrir toutes les surfaces buccales. Puis, expirer brusquement par le nez.

Décrire l'échantillon de la façon suivante. Nommer les arômes, les saveurs et les sensations que vous percevez en utilisant les descripteurs qui vous sont familiers. Noter l'intensité de votre perception des arômes, des saveurs et des sensations selon une échelle de 1 à 5 (1 = très peu intense, 5 = très intense).

Remplir au fur et à mesure les cases *Arômes*, *Saveurs* et *Sensations*. Si vous ne percevez rien, mettre un X dans la ou les cases. Refermer le couvercle et prendre une gorgée d'eau entre chaque dégustation.

Répéter ces gestes pour les deux autres échantillons.

Code	Flaveur			Identifier l'épice ou l'herbe
	Arômes (Nommer et noter)	Saveurs (Nommer et noter)	Sensations (Nommer et noter)	

Légende

- 1 = très peu intense
- 2 = peu intense
- 3 = moyennement intense
- 4 = intense
- 5 = très intense

FORMULAIRE D'ÉVALUATION

EXERCICE 5.5 PROFIL DE FLAVEUR D'UNE SALADE DE PÂTES ALIMENTAIRES

Date : _____ Nom du dégustateur : _____

Établir le profil de flaveur de cet échantillon de salade de pâtes alimentaires en procédant de la façon suivante.

Avec la cuillère, prendre une bouchée de l'échantillon. La mastiquer lentement un minimum de 15 s avant de l'avaler, en la mélangeant avec de la salive. Recouvrir toutes les surfaces buccales. Puis, expirer brusquement par le nez.

Décrire l'échantillon de la façon suivante. Nommer les arômes et les saveurs que vous percevez en utilisant les descripteurs qui vous sont familiers. Noter l'intensité de votre perception des arômes, des saveurs et des sensations selon une échelle de 1 à 5 (1 = très peu intense, 5 = très intense).

Remplir au fur et à mesure les cases *Arômes*, *Saveurs* et *Sensations*. Si vous ne percevez rien, mettre un X dans la ou les cases.

Prendre une gorgée d'eau entre chaque dégustation.

Produit	Flaveur		
	Arômes (Nommer et noter)	Saveurs (Nommer et noter)	Sensations (Nommer et noter)

Légende

- 1 = très peu intense
- 2 = peu intense
- 3 = moyennement intense
- 4 = intense
- 5 = très intense

FORMULAIRE D'ÉVALUATION

EXERCICE 5.6 PROFIL DE FLAVEUR D'EXHAUSTEURS DE GOÛT

Date: _____ Nom du dégustateur: _____

Établir le profil de flaveur de ces cinq échantillons de solutions d'exhausteurs de goût en procédant de la façon suivante.

Goûter à un premier échantillon en gardant la gorgée un minimum de 10 s en bouche afin d'en recouvrir toutes les surfaces buccales. Puis, expirer brusquement par le nez. Prendre une gorgée d'eau entre chaque dégustation.

Décrire l'échantillon de la façon suivante. Nommer les arômes, les saveurs et les sensations que vous percevez en utilisant les descripteurs qui vous sont familiers. Noter l'intensité de votre perception des arômes, des saveurs et des sensations selon une échelle de 1 à 5 (1 = très peu intense, 5 = très intense).

Remplir au fur et à mesure les cases *Arômes*, *Saveurs* et *Sensations*. Si vous ne percevez rien, mettre un X dans la ou les cases.

Prendre une gorgée d'eau entre chaque dégustation.

Répéter exactement les mêmes gestes pour les quatre autres échantillons.

Code	Flaveur			Nom de l'exhausteur de goût (à remplir en groupe après l'évaluation)
	Arômes (Nommer et noter)	Saveurs (Nommer et noter)	Sensations (Nommer et noter)	

Légende

- 1 = très peu intense
- 2 = peu intense
- 3 = moyennement intense
- 4 = intense
- 5 = très intense

FORMULAIRE D'ÉVALUATION

EXERCICE 5.7 PROFIL SENSORIEL D'UNE CÉRÉALE À DÉJEUNER

Date: _____ Nom du dégustateur: _____

Établir le profil sensoriel de cet échantillon de céréale à déjeuner. Décrire l'échantillon selon les propriétés listées ci-dessous en utilisant les descripteurs qui vous sont familiers. Procéder de la façon suivante.

Flairer l'odeur de l'échantillon en prenant trois courtes et rapides inspirations, et ce, autant de fois que vous le voulez. Nommer et noter les odeurs perceptibles selon une échelle de 1 à 5 (1 = très peu intense, 5 = très intense). Remplir la colonne *Odeurs* du tableau. Si vous ne percevez rien, mettre un X dans la case.

Puis, évaluer l'aspect de l'échantillon. Décrire la couleur, la forme et l'apparence de l'échantillon. Remplir au fur et à mesure les trois colonnes sous l'en-tête *Aspect* du tableau.

Prendre un des flocons avec les doigts. Toucher la surface avec le bout des doigts. Nommer et noter les textures au toucher selon une échelle de 1 à 3 (1 = très peu prononcé, 5 = très prononcé). Remplir la colonne *Textures au toucher* du tableau.

Ensuite, passer à la deuxième partie de l'évaluation au verso.

Description avant la dégustation				
Odeurs (Nommer et noter)	Aspect			Textures au toucher (Nommer et noter)
	Couleurs	Formes	Apparence	

Légende des odeurs

- 1 = très peu intense
- 2 = peu intense
- 3 = moyennement intense
- 4 = intense
- 5 = très intense

Légende des textures

- 1 = très peu prononcé
- 2 = moyennement prononcé
- 3 = très prononcé



FORMULAIRE D'ÉVALUATION

PROFIL SENSORIEL D'UNE CÉRÉALE À DÉJEUNER (suite)

Date : _____ Nom du dégustateur : _____

Étape A

Sans ajouter de lait

Avec la cuillère, prendre une bouchée de l'échantillon sans y ajouter de lait. La mastiquer lentement un minimum de 15 s avant de l'avalier, en la mélangeant avec de la salive. Recouvrir toutes les surfaces buccales. Puis, expirer brusquement par le nez.

Nommer et noter successivement les arômes, les saveurs et les sensations que vous percevez selon une échelle de 1 à 5 (1 = très peu intense, 5 = très intense). Remplir au fur et à mesure les cases *Arômes*, *Saveurs* et *Sensations* de la ligne *Sans lait*.

Une fois la bouchée complètement avalée, si vous percevez une ou des propriétés de la saveur qui persiste en bouche, les nommer, sinon mettre un X dans la case *Persistance*. Les noter, si perceptibles, selon une échelle de persistance de 1 à 3 (1 = très peu persistant, 3 = très persistant).

Prendre une deuxième bouchée et la mastiquer comme la première. Nommer et noter les textures selon une échelle de 1 à 3 (1 = très peu prononcé et 3 très prononcé). Remplir la case *Textures en bouche*.

Une fois la bouchée avalée, nommer et noter l'arrière-goût, si perceptible, sinon mettre un X dans la case appropriée.

Prendre une gorgée d'eau entre chaque dégustation, une fois la bouchée complètement avalée.

Étape B

Ajouter le lait

Ajouter le lait à la céréale et la consommer. Répéter les gestes de l'étape A, mais cette fois, remplir les cases appropriées de la ligne *Avec lait* du tableau ci-dessous.

Description pendant et après la dégustation

Échantillon	Flaveur			Persistance (Nommer et noter)	Textures en bouche (Nommer et noter)	Arrière-goût (Nommer et noter)
	Arômes (Nommer et noter)	Saveurs (Nommer et noter)	Sensations (Nommer et noter)			
Sans lait						
Avec lait						

Légende de la flaveur

- 1 = très peu intense
- 2 = peu intense
- 3 = moyennement intense
- 4 = intense
- 5 = très intense

Légende de la persistance

- 1 = très peu persistant
- 2 = moyennement persistant
- 3 = très persistant

Légende des textures et de l'arrière-goût

- 1 = très peu prononcé
- 2 = moyennement prononcé
- 3 = très prononcé

FORMULAIRE D'ÉVALUATION

EXERCICE 5.8 PROFIL SENSORIEL DE FROMAGES

Date: _____ Nom du dégustateur: _____

Établir le profil sensoriel de ces trois échantillons de fromages en commençant par celui de gauche. Le décrire selon les propriétés listées ci-dessous en utilisant les descripteurs qui vous sont familiers. Procéder de la façon suivante.

Étape A

Flairer l'odeur de l'échantillon en prenant trois courtes et rapides inspirations, et ce, autant de fois que vous le voulez. Nommer et noter les odeurs perceptibles, selon une échelle de 1 à 5 (1 = très peu intense, 5 = très intense). Remplir la colonne *Odeurs* du tableau. Si vous ne percevez rien, mettre un X dans la case *Odeurs*.

Puis, évaluer l'aspect extérieur de l'échantillon. Décrire la couleur, la forme et l'apparence de l'échantillon. Remplir au fur et à mesure les colonnes sous l'en-tête *Aspect* du tableau. Répéter ces gestes et évaluer l'aspect intérieur de l'échantillon (couleur et apparence).

Prendre un des fromages avec les doigts. Toucher la surface (l'extérieur) avec le bout des doigts. Essuyer les doigts sur le papier absorbant. Évaluer la lipidité de la surface sur les doigts et le papier. Répéter ces gestes et évaluer la lipidité intérieure de l'échantillon. Nommer et noter au fur et à mesure les textures au toucher selon une échelle de 1 à 3 (1 = très peu prononcé, 3 = très prononcé). Remplir la colonne *Textures au toucher* du tableau, la case *Extérieur*, puis la case *Intérieur*.

Répéter ces gestes pour les deux autres échantillons. Ensuite, passer à l'étape B du formulaire au verso.

Description avant la dégustation								
Code	Odeurs (Nommer et noter)	Aspect					Textures au toucher (Nommer et noter)	
		Couleurs		Formes	Apparence			
		Extérieur	Intérieur		Extérieur	Intérieur	Extérieur	Intérieur

Légende des odeurs

- 1 = très peu intense
- 2 = peu intense
- 3 = moyennement intense
- 4 = intense
- 5 = très intense

Légende des textures

- 1 = très peu prononcé
- 2 = moyennement prononcé
- 3 = très prononcé



FORMULAIRE D'ÉVALUATION

PROFIL SENSORIEL DE FROMAGES (suite)

Date: _____ Nom du dégustateur: _____

Étape B

Prendre une bouchée de l'échantillon. La mastiquer lentement un minimum de 15 s avant de l'avalier, en la mélangeant avec de la salive. Recouvrir toutes les surfaces buccales. Puis, expirer brusquement par le nez.

Nommer et noter successivement les arômes, les saveurs et les sensations que vous percevez selon une échelle de 1 à 5 (1 = très peu intense, 5 = très intense). Remplir, au fur et à mesure, les cases *Arômes*, *Saveurs* et *Sensations* du tableau.

Une fois la bouchée complètement avalée, si vous percevez une ou des propriétés de la flaveur qui persistent en bouche, les nommer, sinon mettre un X dans la case *Persistence*. Les noter, si perceptibles, selon une échelle de 1 à 3 (1 = très peu persistant, 3 = très persistant).

À l'aide des doigts, déposer l'échantillon sur les lèvres et le presser deux ou trois fois entre les lèvres. Remarquer s'il y a présence d'un film de gras sur les lèvres.

Prendre une deuxième bouchée et la mastiquer comme la première. Nommer et noter les textures perçues selon une échelle de 1 à 3 (1 = très peu prononcé et 3 = très prononcé). Remplir la case *Textures en bouche*.

Une fois la bouchée avalée, nommer et noter l'arrière-goût, si perceptible, sinon mettre un X dans la case appropriée.

Prendre une gorgée d'eau et un morceau de pomme ou de craquelin entre chaque dégustation, une fois la bouchée complètement avalée.

Répéter ces gestes pour les deux autres échantillons.

Description pendant et après la dégustation

Code	Flaveur			Persistence (Nommer et noter)	Textures en bouche (Nommer et noter)	Arrière-goût (Nommer et noter)
	Arômes (Nommer et noter)	Saveurs (Nommer et noter)	Sensations (Nommer et noter)			

Légende de la flaveur

- 1 = très peu intense
- 2 = peu intense
- 3 = moyennement intense
- 4 = intense
- 5 = très intense

Légende de la persistance

- 1 = très peu persistant
- 2 = moyennement persistant
- 3 = très persistant

Légende des textures et de l'arrière-goût

- 1 = très peu prononcé
- 2 = moyennement prononcé
- 3 = très prononcé