



## DIAD'OUTIL DEGUSTATION

<b>PUBLIC</b>	Diététiciens en libéral ou hospitaliers
<b>OBJECTIFS</b>	Mettre en place des outils pour travailler sur le goût
<b>CONTENUS</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• La Dégustation, bases, méthode, vocabulaire et outils</li><li>• A quoi cela sert ?</li><li>• Comment faire ?</li></ul>
<b>MÉTHODES</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Apports théoriques :</li><li>• Description rapide des différents organes impliqués dans le goût</li><li>• Accompagner un patient ou un groupe lors d'une dégustation</li><li>• Tests gustatifs et olfactifs</li><li>• Echanges, discussions, réflexion, mises en situation</li><li>• Utilisation du professionnalisme de chacun</li></ul>
<b>DURÉE</b>	1 journée
<b>CALENDRIER</b>	<b>Paris</b> : 17 septembre 2009 <b>12 personnes maximum</b>
<b>COÛT</b>	<b>150 €</b> net par personne
<b>ANIMATEURS</b>	Katherine KURETA-VANOLI <a href="mailto:katherine.kureta@diademia.org">katherine.kureta@diademia.org</a> Diététicienne Isabelle MOUGEL <a href="mailto:isabelle.mougel@diademia.org">isabelle.mougel@diademia.org</a> Diététicienne