

## Licence professionnelle Méthodes et techniques en analyse sensorielle

---

La **Licence Professionnelle Méthodes et techniques en analyse sensorielle** permet de former des professionnels capables d'innover et d'apporter les adaptations indispensables aux comportements des consommateurs de différents pays. Cette formation est également accessible en [formation continue](#) et en [alternance](#).

### Semestre 5

---

- [UE 1 Neurosciences](#)
- [UE 2 Informatique et traitements statistiques appliqués en analyse sensorielle](#)
- [UE 3 Métrologie sensorielle](#)
- [UE 4 Sociologie](#)
- [UE 5 Anglais](#)
- [UE 6 Technologie 1ère partie](#)

### Semestre 6

---

- [UE 7 Méthodologie veille documentaire](#)
- [UE 8 Communication](#)
- [UE 9 Marketing](#)
- [UE 10 Technologie 2ème partie](#)
- [UE 11 Législation - Qualité](#)
- [UE 12 Projet tutoré](#)
- [Stage \(4 à 6 mois\)](#)

### Contact

Secrétariat :

[Valérie Vigeant](#)

Responsable pédagogique :

[Boriana Atanasova](#)

### Plaquette formation

[Télécharger la fiche de la formation \[PDF - 503Ko\]](#)

### Compétences acquises

- Savoir constituer un jury d'analyse sensorielle,
- Maîtriser la réalisation des tests pour l'élaboration d'un cahier des charges,
- Savoir former le personnel aux règles d'hygiène pour la formulation de produit,
- Réaliser le marketing sensoriel.

### Admission

Formation accessible aux étudiants titulaires d'un bac +2.

[Formulaire de contact ICI \[PDF - 108Ko\]](#)

Procédure de candidature en ligne par la plateforme [e-candidats](#)