

<http://lecesne-lyc.spip.ac-rouen.fr/spip.php?article1914>



# Initiation à l'analyse sensorielle en cuisine et restaurant

- Nos formations - Hôtellerie -



Date de mise en ligne : dimanche 24 juin 2018

---

Copyright © Lycée des Métiers de l'Hôtellerie et des Services Jules Le Cesne -

Le Havre - Tous droits réservés

---

Le 25 mai, les élèves de 2nd STHR ont pu pratiquer plusieurs activités en équipes sur le thème des odeurs avec leurs professeurs Mme Déchir, M Stéphan et l'équipe du CDI, Mme Kostuch et Mme Morice.

**1er Atelier**- Le jeu du loto : reconnaissance des odeurs à l'aveugle.

Les élèves devaient sentir 10 flacons odorants pour les positionner sur les cases illustrées de la planche du loto.

**2ème Atelier** - Loto, le jeu du leurre ou influence de la couleur sur la perception de l'odeur.

Petit débat sur la réaction des élèves découvrant 4 flacons contenant le même produit (amande amère) mais présentés avec 4 colorants différents : rouge, vert, bleu et blanc.

**3ème Atelier** - Le nez, une question de survie -

Parmi 3 liquides transparents et incolores proposés, lequel pouvez-vous boire sans risque ? (vinaigre, alcool désinfectant, eau)

sans l'odorat la survie des êtres est compromise.

**4ème Atelier** - Bonnes ou mauvaises odeurs - une question de culture.

Parmi 3 flacons, combien dégagent une bonne odeur ? certaines odeurs sont ressenties comme "bonne" ou "mauvaise" universellement.

**5ème Atelier** - Jeu final, le jeu de l'oie -

Un jeu de 160 cm x 110 cm a été confectionné. Chaque case correspond à une odeur à définir.

Ce projet interdisciplinaire (cuisine - restaurant - CDI - français) a connu un vif succès auprès des élèves.