Date: 18/06/2025

### **ANALYSE SENSORIELLE CHOCOLAT**

E	30	nj	our	et	bier	างeทน	ie a	à c	ette	séance	d'ana	llyse	sens	orielle	port	ant	sur	du	choco	olat.
	-							_	_											

Liste des allergènes : lait, soja, orge

Veuillez ne pas participer si vous êtes allergiques au lait ou au chocolat

Vous	disposez	de 3	échantillons	de	chocolats	; l'objectif	sera	de l	les	classer.	Pour	cela,	veuillez	tout
d'abo	rd les goû	ter <b>d</b> a	ans l'ordre s	uiva	<b>nt</b> en buv	ant une go	rgée c	l'eau	ı en	itre cha	que :			

465 147 604

Vous avez le droit de les regoûter après.

# 1. INTENSITE SUCREE

Veuillez classer les 3 échantillons du plus sucré au moins sucré, les ex-aequo ne sont pas autorisés :

Le plus sucré		Le moins sucré

# 2. INTENSITE DU CHOCOLAT

Veuillez classer les 3 échantillons selon leur intensité en chocolat, les ex-aequo ne sont pas autorisés :

Le plus fort en		Le moins fort en
chocolat		chocolat

FIN DU TEST

Date: 18/06/2025

### **ANALYSE SENSORIELLE CHOCOLAT**

Bonjo	our	et bi	enve	nue à	cette	séance d	d'analyse	sensorielle	portant su	ır du	chocolat.
	100										

Liste des allergènes : lait, soja, orge

Veuillez ne pas participer si vous êtes allergiques au lait ou au chocolat

Vous dispo	sez de 3	échantillons	de cho	ocolats;	l'objectif	sera	de le	es c	lasser.	Pour	cela,	veuillez	tout
d'abord les	goûter <b>d</b>	ans l'ordre su	ivant e	en buvar	nt une goi	gée c	d'eau	ent	re chad	que :			

465 147 604

Vous avez le droit de les regoûter après.

# 1. INTENSITE SUCREE

Veuillez classer les 3 échantillons du plus sucré au moins sucré, les ex-aequo ne sont pas autorisés :

Le plus sucré		Le moins sucré

# 2. INTENSITE DU CHOCOLAT

Veuillez classer les 3 échantillons selon leur intensité en chocolat, les ex-aequo ne sont pas autorisés :

Le plus fort en		Le moins fort en
chocolat		chocolat

FIN DU TEST

Date: 18/06/2025

### **ANALYSE SENSORIELLE CHOCOLAT**

Bonjour et bienvenue à cette séance d'analyse sensorielle portant sur du chocolat
Liste des allergènes : lait, soja, orge

Veuillez ne pas participer si vous êtes allergiques au lait ou au chocolat

Vous d	lisposez de 3	3 échantillons	de chocolats ; l'o	bjectif sera	de les	classer.	Pour o	cela,	veuillez	tout
d'abord	d les goûter (	dans l'ordre su	<b>ivant</b> en buvant ເ	une gorgée d	d'eau ei	ntre cha	que :			

465 147 604

Vous avez le droit de les regoûter après.

# 1. INTENSITE SUCREE

Veuillez classer les 3 échantillons du plus sucré au moins sucré, les ex-aequo ne sont pas autorisés :

Le plus sucré		Le moins sucré

# 2. INTENSITE DU CHOCOLAT

Veuillez classer les 3 échantillons selon leur intensité en chocolat, les ex-aequo ne sont pas autorisés :

Le plus fort en		Le moins fort en
chocolat		chocolat

FIN DU TEST

Date: 18/06/2025

#### **ANALYSE SENSORIELLE CHOCOLAT**

Bonj	our	et bi	enve	nue à	cette	séance	d'analy	se senso	orielle	portant	sur du	ı choco	lat.
	100												

Liste des allergènes : lait, soja, orge

Veuillez ne pas participer si vous êtes allergiques au lait ou au chocolat

Vous disposez de 3 échantillons de chocolats ; l'objectif sera de les classer. Pour cela, veuillez tout d'abord les goûter dans l'ordre suivant en buvant une gorgée d'eau entre chaque :

465 604 147

Vous avez le droit de les regoûter après.

# 1. INTENSITE SUCREE

Veuillez classer les 3 échantillons du plus sucré au moins sucré, les ex-aequo ne sont pas autorisés :

	I		
Le plus sucré			Le moins sucré

## 2. INTENSITE DU CHOCOLAT

Veuillez classer les 3 échantillons selon leur intensité en chocolat, les ex-aequo ne sont pas autorisés :

Le plus fort en		Le moins fort en
chocolat		chocolat

FIN DU TEST

Date: 18/06/2025

### **ANALYSE SENSORIELLE CHOCOLAT**

Bonjour	et bie	nvenu	e à ce	tte séance	d'analyse	sensorielle	portant sur	du chocolat.
		<b>\</b>						

Liste des allergènes : lait, soja, orge

Veuillez ne pas participer si vous êtes allergiques au lait ou au chocolat

Vous disposez de 3 échantillons	de chocolats ; l'objectif	sera de les	classer.	Pour cela,	veuillez	tout
d'abord les goûter dans l'ordre s	<b>uivant</b> en buvant une go	gée d'eau e	ntre chaq	lue :		

465 604 147

Vous avez le droit de les regoûter après.

# 1. INTENSITE SUCREE

Veuillez classer les 3 échantillons du plus sucré au moins sucré, les ex-aequo ne sont pas autorisés :

Le plus sucré		Le moins sucré

# 2. INTENSITE DU CHOCOLAT

Veuillez classer les 3 échantillons selon leur intensité en chocolat, les ex-aequo ne sont pas autorisés :

Le plus fort en		Le moins fort en
chocolat		chocolat

FIN DU TEST

Date: 18/06/2025

#### **ANALYSE SENSORIELLE CHOCOLAT**

Bonjour et bienvenue à cette séance d'analyse sensorielle portant sur du chocolat
Liste des allergènes : lait, soja, orge

Veuillez ne pas participer si vous êtes allergiques au lait ou au chocolat

Vous disposez de 3 échantillons de chocolats ; l'objectif sera de les classer. Pour cela, veuillez tout d'abord les goûter dans l'ordre suivant en buvant une gorgée d'eau entre chaque :

465 604 147

Vous avez le droit de les regoûter après.

# 1. INTENSITE SUCREE

Veuillez classer les 3 échantillons du plus sucré au moins sucré, les ex-aequo ne sont pas autorisés :

Le plus sucré		Le moins sucré

## 2. INTENSITE DU CHOCOLAT

Veuillez classer les 3 échantillons selon leur intensité en chocolat, les ex-aequo ne sont pas autorisés :

Le plus fort en		Le moins fort en
chocolat		chocolat

FIN DU TEST

Date: 18/06/2025

### **ANALYSE SENSORIELLE CHOCOLAT**

Bonj	our	et bie	enve	nue à	cette	e séance	d'anal	yse se	nsorielle	portant	t sur du	ı chocolat.

Liste des allergènes : lait, soja, orge

Veuillez ne pas participer si vous êtes allergiques au lait ou au chocolat

Vous disposez de 3 échantillons de chocolats ; l'objectif sera de les classer. Pour cela, veuillez tout d'abord les goûter dans l'ordre suivant en buvant une gorgée d'eau entre chaque :

604 465 147

Vous avez le droit de les regoûter après.

# 1. INTENSITE SUCREE

Veuillez classer les 3 échantillons du plus sucré au moins sucré, les ex-aequo ne sont pas autorisés :

	I		
Le plus sucré			Le moins sucré

## 2. INTENSITE DU CHOCOLAT

Veuillez classer les 3 échantillons selon leur intensité en chocolat, les ex-aequo ne sont pas autorisés :

Le plus fort en		Le moins fort en
chocolat		chocolat

FIN DU TEST

Date: 18/06/2025

### **ANALYSE SENSORIELLE CHOCOLAT**

В	on	jour	et b	ienv	enue	à	cette	séance	d'anal	yse	senso	rielle	porta	ant sur	du	choc	olat.

Liste des allergènes : lait, soja, orge

Veuillez ne pas participer si vous êtes allergiques au lait ou au chocolat

Vous disposez de 3 échantillons de chocolats ; l'objectif sera de les classer. Pour cela, veuillez tout d'abord les goûter dans l'ordre suivant en buvant une gorgée d'eau entre chaque :

604 465 147

Vous avez le droit de les regoûter après.

# 1. INTENSITE SUCREE

Veuillez classer les 3 échantillons du plus sucré au moins sucré, les ex-aequo ne sont pas autorisés :

	I		
Le plus sucré			Le moins sucré

## 2. INTENSITE DU CHOCOLAT

Veuillez classer les 3 échantillons selon leur intensité en chocolat, les ex-aequo ne sont pas autorisés :

Le plus fort en		Le moins fort en
chocolat		chocolat

FIN DU TEST

Date: 18/06/2025

### **ANALYSE SENSORIELLE CHOCOLAT**

Bonj	our	et bie	enve	nue à	cette	e séance	d'anal	yse ser	nsorielle	portant	t sur dı	u chocolat.

Liste des allergènes : lait, soja, orge

Veuillez ne pas participer si vous êtes allergiques au lait ou au chocolat

Vous disposez de 3 échantillons de chocolats ; l'objectif sera de les classer. Pour cela, veuillez tout d'abord les goûter dans l'ordre suivant en buvant une gorgée d'eau entre chaque :

604 465 147

Vous avez le droit de les regoûter après.

# 1. INTENSITE SUCREE

Veuillez classer les 3 échantillons du plus sucré au moins sucré, les ex-aequo ne sont pas autorisés :

Le plus sucré		Le moins sucré
Le pius sucre		Le moms sucre

## 2. INTENSITE DU CHOCOLAT

Veuillez classer les 3 échantillons selon leur intensité en chocolat, les ex-aequo ne sont pas autorisés :

Le plus fort en		Le moins fort en
chocolat		chocolat

FIN DU TEST

Date: 18/06/2025

#### **ANALYSE SENSORIELLE CHOCOLAT**

Bonjo	our	et bi	enve	nue à	cette	séance	d'analy	/se sen	sorielle	portant	sur du	ı chocol	at.

Liste des allergènes : lait, soja, orge

Veuillez ne pas participer si vous êtes allergiques au lait ou au chocolat

Vous disposez de 3 échantillons de chocolats ; l'objectif sera de les classer. Pour cela, veuillez tout d'abord les goûter **dans l'ordre suivant** en buvant une gorgée d'eau entre chaque :

604 147 465

Vous avez le droit de les regoûter après.

# 1. INTENSITE SUCREE

Veuillez classer les 3 échantillons du plus sucré au moins sucré, les ex-aequo ne sont pas autorisés :

	I		
Le plus sucré			Le moins sucré

## 2. INTENSITE DU CHOCOLAT

Veuillez classer les 3 échantillons selon leur intensité en chocolat, les ex-aequo ne sont pas autorisés :

Le plus fort en		Le moins fort en
chocolat		chocolat

FIN DU TEST

Date: 18/06/2025

### **ANALYSE SENSORIELLE CHOCOLAT**

Bonj	our	et bie	enve	nue à	cette	e séance	d'anal	yse se	nsorielle	portant	t sur du	ı chocolat.

Liste des allergènes : lait, soja, orge

Veuillez ne pas participer si vous êtes allergiques au lait ou au chocolat

Vous disposez de 3 échantillons de chocolats ; l'objectif sera de les classer. Pour cela, veuillez tout d'abord les goûter dans l'ordre suivant en buvant une gorgée d'eau entre chaque :

604 147 465

Vous avez le droit de les regoûter après.

# 1. INTENSITE SUCREE

Veuillez classer les 3 échantillons du plus sucré au moins sucré, les ex-aequo ne sont pas autorisés :

Le plus sucré		Le moins sucré

# 2. INTENSITE DU CHOCOLAT

Veuillez classer les 3 échantillons selon leur intensité en chocolat, les ex-aequo ne sont pas autorisés :

Le plus fort en		Le moins fort en
chocolat		chocolat

FIN DU TEST

Date: 18/06/2025

### **ANALYSE SENSORIELLE CHOCOLAT**

Bonjo	our	et bi	enve	nue à	cette	séance	d'analy	/se sen	sorielle	portant	sur d	u chocc	olat.

Liste des allergènes : lait, soja, orge

Veuillez ne pas participer si vous êtes allergiques au lait ou au chocolat

Vous disposez de 3 échantillons de chocolats ; l'objectif sera de les classer. Pour cela, veuillez tout d'abord les goûter **dans l'ordre suivant** en buvant une gorgée d'eau entre chaque :

604 147 465

Vous avez le droit de les regoûter après.

# 1. INTENSITE SUCREE

Veuillez classer les 3 échantillons du plus sucré au moins sucré, les ex-aequo ne sont pas autorisés :

Le plus sucré		Le moins sucré

## 2. INTENSITE DU CHOCOLAT

Veuillez classer les 3 échantillons selon leur intensité en chocolat, les ex-aequo ne sont pas autorisés :

Le plus fort en		Le moins fort en
chocolat		chocolat

FIN DU TEST

Date: 18/06/2025

### **ANALYSE SENSORIELLE CHOCOLAT**

Bonjo	our	et bi	enve	nue à	cette	séance d	d'analyse	sensorielle	portant su	ır du	chocolat.
	100										

Liste des allergènes : lait, soja, orge

Veuillez ne pas participer si vous êtes allergiques au lait ou au chocolat

Vous dis	posez de :	3 échantillons	de chocolats	; l'objectif	sera d	e les	classer.	Pour	cela,	veuillez	tout
d'abord	les goûter	dans l'ordre su	ı <b>ivant</b> en buva	nt une gor	gée d'e	au ei	ntre cha	que :			

147 604 465

Vous avez le droit de les regoûter après.

# 1. INTENSITE SUCREE

Veuillez classer les 3 échantillons du plus sucré au moins sucré, les ex-aequo ne sont pas autorisés :

Le plus sucré		Le moins sucré

# 2. INTENSITE DU CHOCOLAT

Veuillez classer les 3 échantillons selon leur intensité en chocolat, les ex-aequo ne sont pas autorisés :

Le plus fort en		Le moins fort en
chocolat		chocolat

FIN DU TEST

Date: 18/06/2025

### **ANALYSE SENSORIELLE CHOCOLAT**

Bonjo	our	et bi	enve	nue à	cette	séance d	d'analyse	sensorielle	portant su	ır du	chocolat.
	100										

Liste des allergènes : lait, soja, orge

Veuillez ne pas participer si vous êtes allergiques au lait ou au chocolat

Vous d	lisposez de 3	3 échantillons	de chocolats ; l'o	bjectif sera	de les	classer.	Pour o	cela,	veuillez	tout
d'abord	d les goûter (	dans l'ordre su	<b>ivant</b> en buvant ເ	une gorgée d	d'eau ei	ntre cha	que :			

147 604 465

Vous avez le droit de les regoûter après.

# 1. INTENSITE SUCREE

Veuillez classer les 3 échantillons du plus sucré au moins sucré, les ex-aequo ne sont pas autorisés :

Le plus sucré		Le moins sucré

# 2. INTENSITE DU CHOCOLAT

Veuillez classer les 3 échantillons selon leur intensité en chocolat, les ex-aequo ne sont pas autorisés :

Le plus fort en		Le moins fort en
chocolat		chocolat

FIN DU TEST

Date: 18/06/2025

### **ANALYSE SENSORIELLE CHOCOLAT**

Bonjo	our	et bi	enve	nue à	cette	séance	d'analy	/se sen	sorielle	portant	sur du	ı chocol	at.

Liste des allergènes : lait, soja, orge

Veuillez ne pas participer si vous êtes allergiques au lait ou au chocolat

Vous disposez de 3 échant	illons de chocolats ;	; l'objectif sera	de les	classer.	Pour	cela,	veuillez	tout
d'abord les goûter dans l'or	<b>dre suivant</b> en buva	nt une gorgée d	d'eau er	ntre chad	que :			

147 604 465

Vous avez le droit de les regoûter après.

# 1. INTENSITE SUCREE

Veuillez classer les 3 échantillons du plus sucré au moins sucré, les ex-aequo ne sont pas autorisés :

	I		
Le plus sucré			Le moins sucré

# 2. INTENSITE DU CHOCOLAT

Veuillez classer les 3 échantillons selon leur intensité en chocolat, les ex-aequo ne sont pas autorisés :

Le plus fort en		Le moins fort en
chocolat		chocolat

FIN DU TEST

Date: 18/06/2025

### **ANALYSE SENSORIELLE CHOCOLAT**

Bonjour et bienvenue à cette séance d'analyse sensorielle portant sur du chocolat.
Liste des allergènes : lait, soja, orge

Veuillez ne pas participer si vous êtes allergiques au lait ou au chocolat

Vous d	lisposez de 3	3 échantillons	de chocolats ; l'o	bjectif sera	de les	classer.	Pour o	cela,	veuillez	tout
d'abord	d les goûter (	dans l'ordre su	<b>ivant</b> en buvant ເ	une gorgée d	d'eau ei	ntre cha	que :			

147 465 604

Vous avez le droit de les regoûter après.

# 1. INTENSITE SUCREE

Veuillez classer les 3 échantillons du plus sucré au moins sucré, les ex-aequo ne sont pas autorisés :

Le plus sucré		Le moins sucré

# 2. INTENSITE DU CHOCOLAT

Veuillez classer les 3 échantillons selon leur intensité en chocolat, les ex-aequo ne sont pas autorisés :

Le plus fort en		Le moins fort en
chocolat		chocolat

FIN DU TEST

Date: 18/06/2025

#### **ANALYSE SENSORIELLE CHOCOLAT**

Bonjour et bienvenue à cette séance d'analyse sensorielle portant sur du chocola	t.
Liste des allergènes : lait, soja, orge	

Veuillez ne pas participer si vous êtes allergiques au lait ou au chocolat

Vous disposez de 3 échantillons de chocolats ; l'objectif sera de les classer. Pour cela, veuillez tout d'abord les goûter dans l'ordre suivant en buvant une gorgée d'eau entre chaque :

147 465 604

Vous avez le droit de les regoûter après.

# 1. INTENSITE SUCREE

Veuillez classer les 3 échantillons du plus sucré au moins sucré, les ex-aequo ne sont pas autorisés :

Le plus sucré		Le moins sucré

## 2. INTENSITE DU CHOCOLAT

Veuillez classer les 3 échantillons selon leur intensité en chocolat, les ex-aequo ne sont pas autorisés :

Le plus fort en		Le moins fort en
chocolat		chocolat

FIN DU TEST

Date: 18/06/2025

### **ANALYSE SENSORIELLE CHOCOLAT**

Bonjo	our	et bi	enve	nue à	cette	séance d	d'analyse	sensorielle	portant su	ır du	chocolat.
	100										

Liste des allergènes : lait, soja, orge

Veuillez ne pas participer si vous êtes allergiques au lait ou au chocolat

Vous d	isposez de 3	8 échantillons	de chocolats;	l'objectif sera	a de les	classer.	Pour	cela,	veuillez	tout
d'abord	l les goûter <b>(</b>	dans l'ordre su	<b>ivant</b> en buvan	nt une gorgée	d'eau e	ntre cha	que :			

147 465 604

Vous avez le droit de les regoûter après.

# 1. INTENSITE SUCREE

Veuillez classer les 3 échantillons du plus sucré au moins sucré, les ex-aequo ne sont pas autorisés :

Le plus sucré		Le moins sucré

# 2. INTENSITE DU CHOCOLAT

Veuillez classer les 3 échantillons selon leur intensité en chocolat, les ex-aequo ne sont pas autorisés :

Le plus fort en		Le moins fort en
chocolat		chocolat

FIN DU TEST