



**RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

IGÉSR

INSPECTION GÉNÉRALE
DE L'ÉDUCATION, DU SPORT
ET DE LA RECHERCHE

Concours STVST Session 2026 - présentation

Un nouveau portail pour les concours STVST



Concours STVST

Sciences et technologies du vivant, de la santé et de la terre

⚙ Paramètres d'affichage

Rechercher



En complément du site
ministériel :
Devenirenseignant.gouv.fr

[Accueil](#)

Sciences de
la vie et de la
Terre

Biotechnologies
- génie
biologique

Biotechnologies
santé
environnement

Sciences et
techniques
médico-sociales

Coiffure

Esthétique
cosmétique

Horticulture

Prothésiste
dentaire

Sciences de
la vie et de
la Terre



Bio-
technologies
- génie
biologique



Bio-
technologies
santé
environnement



Sciences et
techniques
médico-
sociales



Coiffure



Esthétique
cosmétique



Horticulture



Prothésiste
dentaire



Présentation de la réforme de la formation initiale des enseignants et CPE

Enjeux de la réforme

« La réforme vise à créer un **parcours lisible, professionnalisant et attractif** pour les futurs enseignants et personnels d'éducation. »

Proposer une formation de qualité



**Continuum de
formation sur un
temps long**



**Formation
homogène au plan
national**

Accroître l'attractivité



Concours avancé en L3
(vivier plus important de
candidats)



Master rémunéré
avec statut d'élèves
fonctionnaires (M1)
puis fonctionnaires
stagiaires (M2)

Une entrée progressive dans le métier dès la rentrée 2026

1re année de master	2e année de master
• Statut d'élève fonctionnaire • Rémunération d'environ 1 400 € nets/mois • 12 semaines de stage en établissement • De 500 à 550 heures de formation	• Statut de fonctionnaire stagiaire • Rémunération d'environ 1 800 € nets/mois • Mise en responsabilité à mi-temps devant élèves • 250 heures de formation

Une titularisation à bac + 5

À l'issue de la formation initiale, les étudiants diplômés d'un master seront **titularisés dans leur corps de recrutement** et s'engageront à **servir pendant 4 ans dans la fonction publique**.

[Devenirenseignant.gouv.fr](https://devenirenseignant.gouv.fr)

Un master rénové et au centre d'un continuum de formation

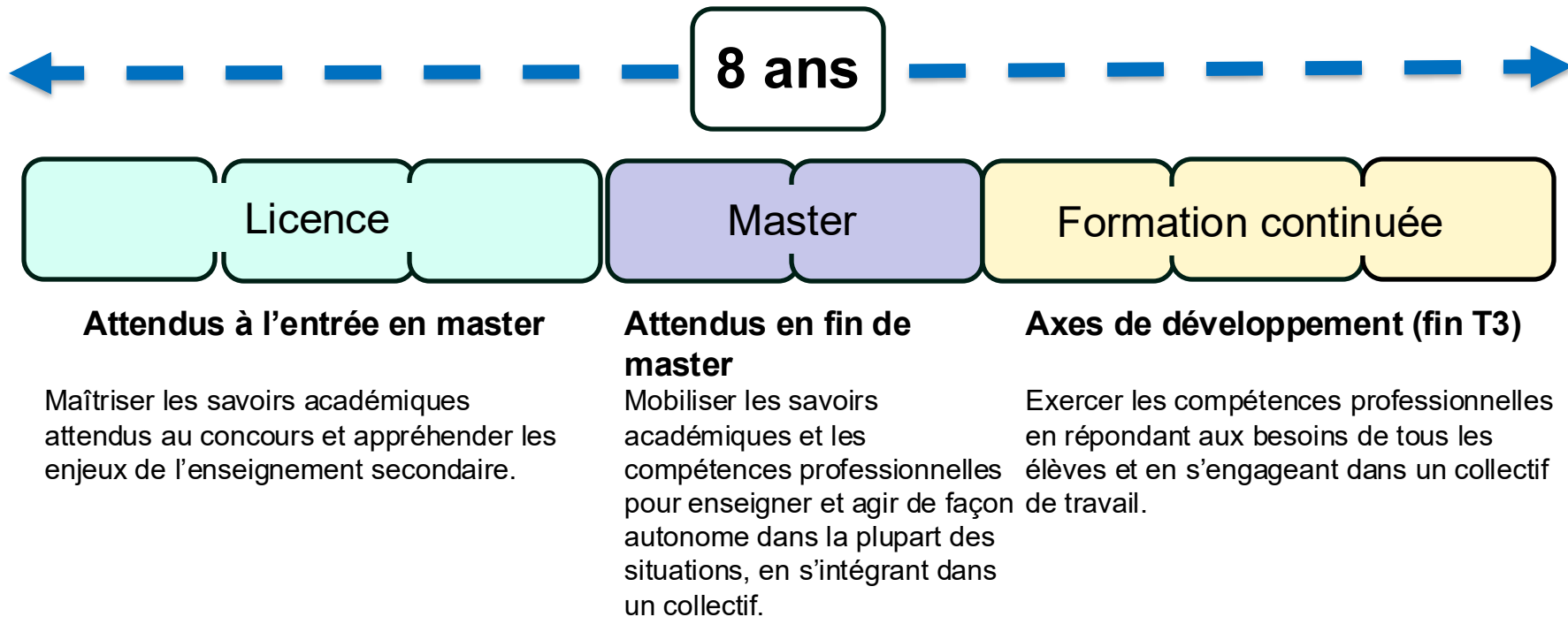
Master Enseignement et éducation : M2E
(au lieu de MEEF aujourd'hui)

<https://www.devenirenseignant.gouv.fr/le-master-m2e-une-formation-professionnalisante-pour-les-futurs-enseignants-et-conseillers-d-1527>

Organisation de la mention "Professorat du second degré"

Bloc du master		Crédits ECTS
Bloc 1 - Maîtriser et enseigner la (ou les) discipline(s) scolaire(s)	Ce bloc consolide la maîtrise disciplinaire et didactique, en lien direct avec les contenus d'enseignement de la discipline du concours.	58 480 heures (soit 62 %)
Bloc 2 - Adapter sa pratique professionnelle à la diversité des élèves	Ce bloc forme à l'adaptation aux besoins éducatifs particuliers, à la gestion de la classe, à la différenciation pédagogique ou encore à l'égalité filles-garçons.	15 120 heures (soit 15 %)
Bloc 3 - Agir dans le cadre de la communauté éducative et du service public de l'éducation nationale	Ce bloc ancre l'enseignant dans le service public d'éducation, avec des enseignements obligatoires sur la laïcité, les valeurs de la République, la justice scolaire, les droits et devoirs du fonctionnaire, et les partenariats éducatifs.	12 100 heures (soit 13 %)
Bloc 4 - S'engager dans une démarche de développement professionnel	Ce bloc permet d'acquérir une posture de développement professionnel continu, de réflexion sur les pratiques et d'exploitation des recherches en éducation.	12 80 heures (soit 11 %)
Stage en responsabilité en M2	Mi-temps	20
Langues vivantes étrangères (niveau B2)		3
TOTAL (hors stages)	780 heures	120

Continuum de la licence à la formation continuée



Réforme de la formation initiale et du recrutement des enseignants et des personnels d'éducation

Décret n° 2025-352 du 17 avril 2025 modifiant les conditions de recrutement et de formation des corps enseignants, du personnel d'éducation et des maîtres de l'enseignement privé sous contrat du ministère chargé de l'éducation nationale

NOR : MENH2509051D

[JORF n°0094 du 19 avril 2025](#)

Arrêté du 17 avril 2025 fixant les modalités d'organisation du concours externe du certificat d'aptitude au professorat de l'enseignement du second degré

NOR : MENH2511184A

[JORF n°0094 du 19 avril 2025](#)

Épreuves orales d'admission : seconde épreuve → comparatif M2/L3

Déroulement de l'épreuve	CAPES / CAPET / CAPLP Bac + 5	CAPES / CAPET / CAPLP Bac + 3
En amont de l'épreuve	Pas de temps de préparation en salle Fiche individuelle de renseignements (FIR) à déposer (Cyclades)	
Premier temps : <i>parcours et motivation</i>	15 min 5 min max d'exposé sur le parcours et la motivation Échanges avec le jury	
Seconds temps : <i>appréhension de l'exercice du métier de professeur</i>	20 min Deux mises en situation : • enseignement • vie scolaire → analyse des enjeux et principes → pistes de solutions argumentées	20 min Questionnements divers • une question générale • une question contextualisée = mise en situation → valeurs de la République → exigences du service public → enjeux transition écologique → métier de professeur et épanouissement de l'élève

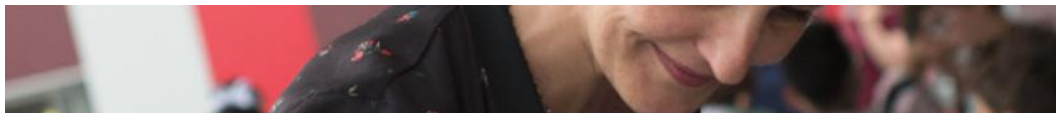
Concours externes bac + 3 : précisions concernant la seconde épreuve orale d'admission

À partir de la session 2026, la seconde épreuve d'admission aux concours enseignants bac +3 (CRPE, Capes, Capet, Capeps, CAPLP, CPE) consiste en un entretien avec le jury. Pour le CRPE, elle commence par un échange sur l'éducation physique et sportive. Retrouvez les attendus de l'épreuve, des conseils et des ressources pour bien vous préparer.

Mise à jour : Septembre 2025

<https://www.devenirenseignant.gouv.fr/concours-externes-bac-3-precisions-concernant-la-seconde-epreuve-orale-d-admission-1545>

Sujets « zéro » disponibles en ligne



Exemples de sujets des concours externes bac+3 de recrutement d'enseignants

<https://www.devenirenseignant.gouv.fr/exemples-de-sujets-des-concours-externes-bac3-de-recrutement-d-enseignants-1405>



Répartition 2026 indicative des postes susceptibles d'être offerts aux concours du champ des STVST

	Session 2025	Prévisions session 2026
CAPES SVT	320 postes	535 postes (310 L3 + 225 M2) (+67%)
CNAL SVT Mayotte	7 postes	7 postes (+0%)
CAPET BGB	25 postes	28 postes (+12%)
CAPET BSE	6 postes	9 postes (+50%)
CAPET STMS	35 postes	42 postes (+20%)
CAPLP BSE	120 postes (96 pourvus)	112 postes (+12 postes 3 ^e concours) (-6%)
CAPLP STMS	50 postes	58 postes (+16%)
TOTAL	563 postes	803 postes (+42%)

CAPLP EXTERNE – CAFEP STMS & BSE

NIVEAU L3

Présentation du concours

Conditions d'inscription aux CAPLP STMS & BSE

Pour vous inscrire au concours externe du CAPLP dans une section professionnelle, vous devez, à la date de publication des résultats d'admissibilité, justifier de :

BTS ou DUT
+ 5 ans de pratique
professionnelle

- 5 années de pratique professionnelle ou d'enseignement de cette pratique ET posséder un brevet de technicien supérieur (BTS), ou un diplôme universitaire de technologie (DUT), ou un titre ou un diplôme de niveau égal ou supérieur, ou avoir bénéficié d'une action de formation continue conduisant à une qualification professionnelle de niveau 5 (anciennement niveau III) du cadre national des certifications professionnelles (CNCP)

OU

Baccalauréat
+ 7 ans de pratique
professionnelle

- 7 années d'une pratique professionnelle ou d'enseignement d'une telle pratique ET d'un diplôme de niveau 4 (anciennement niveau IV / baccalauréat) du cadre national des certifications professionnelles (CNCP).

OU

L3

- être inscrit en dernière année d'études en vue de l'obtention d'une licence (L3) ou d'un titre ou diplôme reconnu comme équivalent ou être titulaire d'une licence ou d'un titre ou diplôme reconnu comme équivalent.

Trois épreuves : maîtrise des savoirs disciplinaires et projection dans le métier

Épreuve écrite

Épreuve écrite d'admissibilité

Maîtrise des savoirs scientifiques, technologiques et professionnels

4 heures

coefficient 4

Note $\leq 5/20$ éliminatoire

ADMISSIBILITE



Épreuves orales d'admission

Première épreuve d'admission (E1)

Pratiques professionnelles et exposé suivi d'un entretien

4 heures préparation

20' exposé + 40' entretien

coefficient 5

Note = 0/20 éliminatoire

ADMISSION



Épreuve d'entretien (E2)

Motivation et parcours, analyse de situation professionnelle

35' exposé et entretien

coefficient 3

Note = 0/20 éliminatoire

Des jurys pluricatégoriels rassemblant toutes les expertises nécessaires au recrutement

Jury disciplinaire : compétences scientifiques, didactiques et pédagogiques

- ✓ Professeurs de lycées
- ✓ IEN ET

Jury de personnels avec des compétences RH

- ✓ Personnels de direction
- ✓ Attachés d'administration
- ✓ Secrétaires généraux d'EPLE

Une équipe technique

- ✓ Enseignants ressources, agents d'entretien et d'accueil

Un annuaire

Épreuve écrite d'admissibilité : définition

L'épreuve consiste à répondre à une ou plusieurs questions, à **partir d'un dossier documentaire**.

L'épreuve a pour objectif de vérifier l'aptitude du candidat à **analyser une situation en mobilisant ses connaissances scientifiques et technologiques d'une part et ses connaissances du champ professionnel d'autre part**.

L'épreuve est notée sur 20. Une note globale égale ou inférieure à 5 est éliminatoire.

Durée : 4 heures

Coefficient 4

Première épreuve d'admission : définition

L'épreuve consiste en un exposé, s'appuyant sur des réalisations pratiques, suivi d'un échange avec le jury.

Elle comprend deux phases :

- **Une première phase** de pratiques professionnelles et de préparation de l'exposé.

Un dossier est fourni au candidat par le jury, comportant divers documents techniques et professionnels (protocoles de manipulations, résultats expérimentaux, résultats d'enquêtes, fiches techniques, publications scientifiques, bilan d'actions, projets d'actions, recueils de données, bibliographie, sitographie...). Il est assisté par le personnel technique ou ressource tout au long des pratiques professionnelles. Le candidat est observé par le jury sur le plateau technique.

- **Une seconde phase** d'exposé et d'échange avec le jury.

L'exposé permet au candidat de présenter, le cas échéant à l'aide d'un support, ses résultats de pratique professionnelle, son analyse et à expliciter sa démarche méthodologique. Il est suivi d'un échange avec le jury destiné à élargir la réflexion et à approfondir les points que le jury jugera utiles.

Cette épreuve permet d'apprécier la capacité du candidat à mettre en œuvre des compétences pratiques professionnelles, dans le respect des règles de sécurité, son aptitude à en faire une présentation claire et argumentée, ainsi que sa capacité à interagir avec le jury.

Durée de l'épreuve: cinq heures (travaux pratiques: quatre heures; exposé: vingt minutes; échanges: quarante minutes).

Coefficient 5. L'épreuve est notée sur 20. La note 0 est éliminatoire.

CAPLP EXTERNE – CAFEP BIOTECHNOLOGIES SANTÉ- ENVIRONNEMENT (BSE) NIVEAU L3

Présentation du concours

Directoire (session 2026)

- Robin Bosdeveix (Président, IGESR)
- Alexandre Fundone (Vice-Président, IEN SBSSA)
- Valérie Piernas (Vice-Présidente, IEN SBSSA)
- Béatrice Frottier (Secrétaire générale, IEN SBSSA)



Un nouveau programme de concours

4 thématiques au niveau Licence :

1- Biochimie

Biochimie structurale : glucides, lipides, protéines, acides nucléiques.

Enzymologie : propriétés catalytiques des enzymes, cinétique et effecteurs enzymatiques, régulation de l'activité enzymatique.

Métabolisme : catabolisme énergétique, interrelations catabolisme-anabolisme, régulation des métabolismes glucidique et lipidique.

2- Microbiologie

Microbiologie générale : morphologie et structure des micro-organismes, nutrition et croissance des bactéries et des champignons, métabolisme microbien, génétique microbienne, agents antimicrobiens ; structure et cycle biologique des virus.

Microbiologie et santé : pouvoir pathogène, transmission, prévention et traitement.

Écologie microbienne : bactéries de l'environnement, cycles du carbone, microbiotes.

<https://www.devenirenseignant.gouv.fr/les-programmes-des-concours-externes-bac3-de-recrutement-d-enseignants-du-second-degre-de-la-session-1402>

Un nouveau programme de concours

4 thématiques au niveau Licence :

3- Biologie humaine

Grandes fonctions de l'organisme : digestion, circulation, respiration, excrétion, reproduction, relation et information (locomotion, communication nerveuse et endocrine).

Régulations nerveuse et hormonale.

Immunité : innée (non spécifique), adaptative (spécifique), applications dans le domaine de la santé.

4- Biologie cellulaire et moléculaire

Biologie cellulaire : ultrastructure cellulaire, échanges membranaires, trafic intracellulaire, cycle cellulaire et sa régulation.

Biologie moléculaire et génie génétique : propriétés des acides nucléiques, du gène à la protéine, le génie génétique et ses applications.

Un nouveau programme de concours

2 thématiques (en lien avec les contenus disciplinaires des référentiels des diplômes professionnels BSE), ne requérant qu'un premier niveau de maîtrise de connaissances :

5- Domaine Nutrition - Alimentation - Santé

- Groupes d'aliments, valeur nutritionnelle et qualité organoleptique.
- Besoins nutritionnels, apports nutritionnels conseillés, alimentation rationnelle.
- Conservation des aliments et santé (=> Altération et conservation)
- Réglementation et sécurité sanitaire des aliments.
- Technologies culinaires et régimes
- Prévention en santé.

Un nouveau programme de concours

2 thématiques (en lien avec les contenus disciplinaires des référentiels des diplômes professionnels BSE), ne requérant qu'un premier niveau de maîtrise de connaissances :

6- Domaine Santé-Environnement

- Écosystèmes et milieux naturels.
- Nuisance et pollution de la biosphère, protection de l'environnement, développement durable.
- Éléments de toxicologie et d'écotoxicologie.
- Facteurs de risques liés aux expositions environnementales.
- Évaluation des risques liés à la pollution des milieux, aux différentes nouvelles technologies, aux substances chimiques présentes dans les produits du quotidien.

Sujet 0 / Épreuve d'admissibilité

Sujet « zéro » épreuve d'admissibilité

A partir du dossier documentaire en annexe et de vos connaissances, vous répondrez successivement aux consignes suivantes. Vous porterez une attention particulière au soin et à la qualité rédactionnelle de la copie, en rédigeant une introduction, un développement structuré avec des transitions entre les questions et une conclusion.

- 1) Représenter l'appareil digestif en identifiant les principaux organes et notamment les différentes parties de l'intestin.
- 2) Décrire les rôles et la physiologie de l'intestin, de l'échelle de l'appareil à l'échelle cellulaire.
- 3) Préciser les caractéristiques du microbiote intestinal.
- 4) Développer ses principaux rôles.
- 5) Exposer les facteurs modulant le développement et la composition du microbiote intestinal d'un individu.
- 6) Mettre en relation pathologies et déséquilibres du microbiote (dysbiose).
- 7) Recenser les pistes thérapeutiques envisagées actuellement.

<https://www.devenirenseignant.gouv.fr/exemples-de-sujets-des-concours-externes-bac3-de-recrutement-d-enseignants-1405>

MICROBIOTE INTESTINAL ET SANTÉ

L'étude du microbiote intestinal est récemment devenue centrale pour la recherche médicale. S'il est probable qu'il constitue un biomarqueur qui reflète différents états de santé, il est également important d'appréhender l'aspect symbiotique qui existe entre ce microbiote et l'organisme. Ainsi, si certaines maladies sont secondaires à une dysbiose, il semble évident que cette dernière peut être causée par certains événements de santé. Ces relations bidirectionnelles, pour l'heure à peine décrites, doivent continuer à être explorées afin de pouvoir mieux établir le sens des liens qui existent entre dysbiose et maladies.

Par ailleurs, le microbiote intestinal n'est pas seulement bactérien : il contient aussi des champignons et des virus. L'étude des interactions normales ou dysfonctionnelles qui existent entre eux est un champ d'investigation encore récent car complexe à explorer. D'autre part, les interactions entre les différents microbiotes de l'organisme (bouche, fosses nasales, intestin, peau...) pourraient également apporter des informations précieuses sur la façon dont ils se constituent ou évoluent.

Une partie des études en cours se concentre en outre spécifiquement sur les métabolites produits par le microbiote, car ils représentent un vecteur important de ses effets sur l'hôte. En effet, les déséquilibres microbiens (à l'origine et/ou secondaires à une maladie) peuvent se traduire par des concentrations inhabituelles de certains de ces composés, avec des conséquences sur la santé. Les techniques d'analyse globale des métabolites (la métabolomique) sont de plus en plus utilisées pour étudier ces aspects. Les découvertes réalisées dans ce domaine ouvrent la voie à une nouvelle approche thérapeutique : celle des postbiotiques, qui consiste à apporter directement à l'organisme des métabolites bénéfiques, habituellement produits par les micro-organismes intestinaux.

Source : <https://www.inserm.fr/dossier/microbiote-intestinal-flore-intestinale/#comprendre-le-rôle-du-microbiote-intestinal>

Le dossier documentaire :

Annexe 1 – Caractéristiques du microbiote dans les différentes parties de l'intestin

Annexe 2 – Le microbiote intestinal bactérien

Annexe 3 – Fonction de barrière du microbiote intestinal

Annexe 4 – Facteurs influençant le développement précoce du microbiote

Annexe 5 – Microbiote intestinal et santé : une nécessaire refonte de notre système agri-alimentaire

Annexe 6 – Principaux nutriments et contaminants ou ingrédients affectant la composition du microbiote intestinal, relations avec la composition de la diète et les facteurs la déterminant

Annexe 7 – Effet de l'activité physique sur le microbiote

Annexe 8 – Un microbiote flambant neuf (transplantation de microbiote fécal)

Annexe 9 – Un lien entre microbiote et certaines maladies ?

Annexe 10 – « Soigner » le microbiote pour prendre en charge des pathologies

Textes de 3-4 lignes
qui orientent le
développement des
connaissances pour
les questions 3 et 4

Textes de
chacun une
demi-page
(extraits
d'articles
scientifiques),
et schémas
pour la question
5

Supports pour
analyse et synthèse
des questions 6 et 7

Sujet « zéro » d'oral 1 (niveau L3)

Sujet 0 — La cuisson de viande de volaille

En vous appuyant sur les investigations pratiques mises en œuvre sur le plateau technique et sur l'exploitation du dossier documentaire fourni, vous réaliserez un exposé d'une durée maximale de 20 minutes pour présenter votre démarche méthodologique, vos résultats de pratique professionnelle et votre analyse pour traiter le sujet intitulé : « **la cuisson de viande de volaille** ».

En restauration collective, la cuisson des viandes est une étape clé pour garantir la sécurité alimentaire tout en assurant une qualité gustative constante. Elle modifie l'aspect, la texture et les arômes de la viande, influençant directement sa tendreté et sa jutosité.
Selon le mode de cuisson utilisé, la chaleur se transmet différemment. Dans le cas d'une cuisson sur solide chaud, la chaleur se propage surtout par conduction, entraînant des transformations caractéristiques.

Durée de préparation : quatre heures.

Durée de l'épreuve : une heure (exposé : vingt minutes ; échanges : quarante minutes).

INVESTIGATIONS PRATIQUES

Les expériences proposées visent à comparer les effets de trois méthodes de cuisson sur poêle de morceaux de volaille, selon la température de surface de départ, l'intensité du feu et la présence ou non de matière grasse, afin d'identifier les conditions les plus favorables à une volaille sûre, tendre et savoureuse.

Le candidat est invité à **interpréter les résultats** à la fois du point de vue **organoleptique**, mais aussi à l'échelle **moléculaire** en lien avec les modifications physico-chimiques des constituants alimentaires de la viande.

Expérience n° 1 : cuisson sur solide, à feu vif, départ à chaud, sans matière grasse

- Allumer un brûleur à gaz, régler sur **feu vif**
- **Faire préchauffer une poêle** jusqu'à ce que la surface soit bien chaude
- Déposer un morceau d'environ 50 g de blanc de poulet
- Cuire à découvert **chaque face** jusqu'à l'obtention d'une **température à cœur d'au moins 74 °C**

Expérience n° 2 : cuisson sur solide, à feu doux, départ à froid, sans matière grasse

- Allumer un brûleur à gaz, régler sur **feu doux**
- **Dans la poêle froide**, déposer un morceau d'environ 50 g de blanc de poulet (à peu près de même épaisseur que pour l'expérience 1)
- Cuire à découvert **chaque face** jusqu'à l'obtention d'une **température à cœur d'au moins 74 °C**

Expérience n° 3 : cuisson sur solide, à feu vif, départ à chaud, avec matière grasse

- Allumer un brûleur à gaz, régler sur **feu vif**
- **Faire préchauffer une poêle contenant de l'huile de tournesol** jusqu'à ce que l'huile frémissse
- Déposer un morceau d'environ 50 g de blanc de poulet (à peu près de même épaisseur que pour l'expérience 1)
- Cuire à découvert **chaque face** jusqu'à l'obtention d'une **température à cœur d'au moins 74 °C**.

Conditions de réalisation des expérimentations
dans le respect des dispositions du Plan de Maîtrise Sanitaire du plateau technique

QUOI ? Opérations	OÙ ? Zones de la cuisine concernées	AVEC QUOI ? Matériel — Équipement	COMMENT ? Conditions de réalisation
Découpe en 3 morceaux d'environ 50 g (1,5 à 2 cm d'épaisseur)	Plan de travail en zone de préparations chaudes	– Matériel et produit pour le bionettoyage du plan de travail – Planche à découper – Couteau d'office – Balance – Assiettes ou bols	La découpe intervient après le bionettoyage du plan de travail , lequel s'effectue suivant le protocole défini dans le PMS de l'atelier
1.Cuisson à feu vif sur poêle chaude sans matière grasse 2.Cuisson à feu doux départ poêle froide sans matière grasse 3.Cuisson à feu vif sur poêle chaude avec matière grasse	Piano de cuisson en zone de préparations chaudes	– Poêles – Fourchettes – Assiettes – Thermomètre à sonde – Huile de tournesol	Cuisson sur chaque face jusqu'à une température à cœur d'au moins 74 °C
Lavage de la vaisselle en plonge manuelle ou mécanique	Plonge	– Bacs évier et surverses pour bondes (système de garde d'eau) – Lave-vaisselle capot – Poubelle – Détergents – Tampons abrasifs et lavettes	En respectant les circuits propre et sale définis dans le PMS de l'atelier et en appliquant les protocoles de lavage manuel ou mécanique de la vaisselle

Dossier documentaire

SOMMAIRE DU DOSSIER DOCUMENTAIRE

RESSOURCES RELATIVES AUX RÈGLES D'HYGIÈNE SUR LE PLATEAU TECHNIQUE	4
Document 1 - Le Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) et les protocoles associés	4
RESSOURCES RELATIVES AUX OBJETS D'INVESTIGATION	6
Document 2 - Fiche d'analyse	6
Document 3 - Contamination des viandes de volaille, risques sanitaires et moyens de maîtrise	7
Document 4 - Extraits d'un article scientifique	9
Document 5 - La réaction de Maillard	13

Document 2 — Fiche d'analyse

Source : document produit par les auteurs, d'après un protocole d'évaluation de la qualité sensorielle de volailles de chair de l'INAO (2019).

ANALYSE TECHNIQUE DE LA CUISSON	
- Poids du morceau cru - Poids du morceau cuit - Température à cœur à l'issue de la cuisson - Temps de cuisson	
ANALYSE SENSORIELLE APRÈS CUISSON	
Aspect	<i>Exemples de descripteurs</i> - Volume de la pièce - Couleur : beige, rosé, blanc, brun, doré... Homogénéité de couleur : sur la surface (présence/absence d'une croûte), en épaisseur (gradient surface/centre)
Flaveur	<i>Exemples de descripteurs :</i> - Flaveur de grillé/roti/fumé/caramélisé, - Flaveur de viande bouillie - Épicé, poivré, herbacé, noisette, beurré,
Goût	- Salé, sucré, amer, acide, umami - Profond, rond, savoureux, soutenu, léger, subtil, richesse, équilibré, délicate - Persistant, long, durable, rappel de fumé, arrière-goût
Texture	<i>Exemples de descripteurs :</i> - Fermeté : force nécessaire pour déformer ou pénétrer un morceau de volaille ; elle s'évalue en comprimant un morceau de chair entre ses dents. - Tendreté : se rapporte à l'énergie développée au cours de la mastication (force + temps) pour réduire la chair à un état où elle est prête à être ingérée ; plus cette énergie est importante, et moins le morceau de volaille est tendre. - Jutosité : impression en bouche de la quantité de jus dégagée par un morceau écrasé entre les dents. - Gélatineuse, fondante, filandreuse, lisse, grainée, caoutchouteuse, croûte croustillante, craquante.,

La réaction de Maillard fut révélée en 1912 par le chimiste français Louis-Camille Maillard pour expliquer une réaction de brunissement due à la fois aux sucres réducteurs et aux acides aminés. Il s'agit en fait d'un ensemble de réactions chimiques successives qui aboutissent à la formation de composés aromatiques et de pigments bruns, les mélanoidines. Il ne faut pas confondre la réaction de Maillard et la caramélisation, même si toutes deux sont des brunissements non enzymatiques, car la caramélisation ne concerne que les sucres. [...]

Un exemple de document au service de l'analyse

Principaux mécanismes de la réaction de Maillard (schéma simplifié)

