Perception et valorisation du café dans la restauration : comment concevoir et mettre à disposition une offre à forte valeur ajoutée ?

Thèse

Doctorants :
Carole JEGOU

Extrait :
L'objectif scientifique de cette thèse est d'explorer la perception des produits dans la restauration, puis d'identifier des leviers de valorisation de l'offre. Du point de vue opérationnel, il s'agira de proposer des stratégies pour concevoir et mettre à disposition une offre à forte valeur ajoutée. Ces travaux de recherche s'inscrivent dans le champ de l'économie expérimentale et comportementale, et de l'évaluation sensorielle. Les méthodologies sont adaptées pour s'appliquer au contexte de la restauration.

Directeur de thèse :
Bernard Ruffieux

École doctorale :
ED Sciences Economiques n°300 - Université Pierre-Mendès-France (UPMF) Grenoble

Partenaires :

- UMR GAEL INRA-UPMF

.....

Centre de Recherche et d'Innovation - Institut Lyfe

Château du Vivier - Ecully - France
Tel: +33 (0)4 72 18 02 20

Contact

Raphaëlle Mouillefarine
Partnerships Development
Envoyer un email
+33 (0)4 26 20 97 63

Carrière

> Chercheur en sciences de la nutrition et du comportement alimentaire

Portrait

> Consulter la fiche
de Carole JEGOU