
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

A la une

[3rd edition - International Symposium on Altered Taste - 14 & 15 September, 2023](#)

Institut Paul Bocuse

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

20, place Bellecour - Lyon - France
Tel: +33 (0)4 78 37 23 02

Contact

Raphaëlle Mouillefarine
Partnerships Development

[Envoyer un email](#)

+33 (0)4 26 20 97 63

Carrière

- > [PhD Position - HealthFerm - Socail Science](#)
- > [PhD Position - Computational Neuroscience - Cognitive Neuroscience](#)
- > [Chercheur en sciences sociales F/H](#)

Portrait

- > [Consulter la fiche de Carole JEGOU](#)

