

Appellations

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Analyste sensoriel / sensorielle | <input type="checkbox"/> Expert / Experte en olfactométrie |
| <input type="checkbox"/> Aromaticien / Aromaticienne | <input type="checkbox"/> Formulateur / Formatrice en arômes |
| <input type="checkbox"/> Créateur / Créatrice de parfum | <input type="checkbox"/> Formulateur / Formatrice en parfumerie |
| <input type="checkbox"/> Dégustateur / Dégustatrice | <input type="checkbox"/> Nez |
| <input type="checkbox"/> Dégustateur / Dégustatrice en industrie alimentaire | <input type="checkbox"/> Parfumeur / Parfumeuse |
| <input type="checkbox"/> Evalueur testeur sensoriel / Evaluatrice testeuse sensorielle | |

Définition

Compose des arômes, des fragrances destinés à des produits alimentaires, cosmétiques (gels douche, lait pour le corps, ...) ou de parfumerie et en effectue l'analyse chimique et sensorielle (gustative et olfactive).
Intervient selon les normes de fabrication (toxicité, tolérance, ...) et les attentes des consommateurs.
Peut former aux techniques de dégustation et d'olfaction.
Peut organiser des tests d'évaluation sensorielle de produits de consommation.

Accès à l'emploi métier

Cet emploi/métier est accessible à partir d'un diplôme de niveau Bac+2 (DUT, L2, BTS, ...) en chimie, physico-chimie, industrie alimentaire, complété par des formations spécifiques dans les secteurs de l'aromatique alimentaire, de la parfumerie, de la cosmétique.
La pratique de l'anglais (vocabulaire scientifique) est requise.

Conditions d'exercice de l'activité

L'activité de cet emploi/métier s'exerce au sein d'entreprises ou d'industries du secteur alimentaire, de la parfumerie, de la chimie, ... en relation avec différents services (marketing, production, fournisseurs, ...) parfois en contact avec les consommateurs et les testeurs (tests de produits).
Elle varie selon le secteur (parfumerie, arômes alimentaires, ...) et le domaine d'intervention (recherche, production, tests, ...).
L'activité s'effectue généralement en milieu stérile.
Le port d'équipements de protection stériles (blouse, gants, charlotte, ...) peut être requis.

Activités et compétences de base

Activités		Compétences
<input type="checkbox"/> Identifier les attentes des consommateurs en matière d'odeurs, de saveurs, de goûts pour des produits alimentaires, cosmétiques ou de parfumerie <input type="checkbox"/> Sélectionner les matières premières (arômes naturels, essences, produits de synthèse, ...) auprès de fournisseurs <input type="checkbox"/> Assembler les matières premières et les notes simples et composer des odeurs et des saveurs	Ei	<input type="checkbox"/> Osmologie (science des odeurs) <input type="checkbox"/> Cartographie des parfums <input type="checkbox"/> Champ des odeurs (musqué, boisé, ...) <input type="checkbox"/> Caractéristiques des matières premières aromatiques
	Ea	
	la	

Activités et compétences de base

Activités		Compétences
<input type="checkbox"/> Vérifier les caractéristiques organoleptiques (successions de sensations, pyramide olfactive, équilibre, stabilité, ...) du produit final <input type="checkbox"/> Définir la composition finale du produit (formulation, profil sensoriel, ...) et établir son cahier des charges pour la production	Cr Ir	<input type="checkbox"/> Chimie moléculaire <input type="checkbox"/> Physicochimie <input type="checkbox"/> Microbiologie <input type="checkbox"/> Toxicologie <input type="checkbox"/> Protocoles d'analyses sensorielles <input type="checkbox"/> Techniques d'humage <input type="checkbox"/> Techniques de dégustation <input type="checkbox"/> Vocabulaire de dégustation alimentaire <input type="checkbox"/> Allergologie <input type="checkbox"/> Utilisation de logiciels de statistiques <input type="checkbox"/> Appréciation visuelle (symétrie, couleur, ...) <input type="checkbox"/> Utilisation d'olfactomètre <input type="checkbox"/> Utilisation d'une « roue des odeurs » (correspondance odeur/molécule) <input type="checkbox"/> Mémoire olfactive <input type="checkbox"/> Appréciation olfactive <input type="checkbox"/> Appréciation gustative

Activités et compétences spécifiques

Activités		Compétences
<i>Intervenir dans une étape de fabrication :</i> <input type="checkbox"/> Analyse de produits <input type="checkbox"/> Essais / tests <input type="checkbox"/> Etudes / recherche <input type="checkbox"/> Fabrication / adaptation de produits	Cr Cr Ir R	
<input type="checkbox"/> Fabriquer des essences absolues, des huiles essentielles ou des molécules de synthèse à partir de végétaux ou de matières fossiles	R	<input type="checkbox"/> Méthodes de fabrication d'essences absolues <input type="checkbox"/> Méthodes de fabrication de molécules de synthèse <input type="checkbox"/> Utilisation d'appareils de distillation (alambic)
<input type="checkbox"/> Concevoir le dossier marketing pour le lancement d'un nouveau produit (parfum, produit alimentaire, ...)	Ie	<input type="checkbox"/> Eléments de base en marketing
<input type="checkbox"/> Elaborer des tests sensoriels pour des produits de consommation (dégustation, tests visuels, tests de reconnaissance, ...) et les mettre en oeuvre auprès de panélistes	Is	<input type="checkbox"/> Méthodes d'enquête <input type="checkbox"/> Construction de grilles d'évaluation

Activités et compétences spécifiques

Activités	Compétences
<input type="checkbox"/> Enseigner les techniques de dégustation et d'olfaction et apporter des conseils sur l'utilisation et la consommation de produits	Sa <input type="checkbox"/> Techniques pédagogiques

Environnements de travail

Structures	Secteurs	Conditions
<input type="checkbox"/> Entreprise artisanale <input type="checkbox"/> Entreprise industrielle <input type="checkbox"/> Etablissement/organisme de recherche	<input type="checkbox"/> Alimentaire <input type="checkbox"/> Industrie cosmétique <input type="checkbox"/> Parachimie <input type="checkbox"/> Parfumerie	

Mobilité professionnelle

Emplois / Métiers proches

Fiche ROME	Fiches ROME proches
H1505 - Intervention technique en formulation et analyse sensorielle <input type="checkbox"/> Toutes les appellations	H1210 - Intervention technique en études, recherche et développement <input type="checkbox"/> Toutes les appellations

Emplois / Métiers envisageables si évolution

Fiche ROME	Fiches ROME envisageables si évolution
H1505 - Intervention technique en formulation et analyse sensorielle <input type="checkbox"/> Toutes les appellations	H1206 - Management et ingénierie études, recherche et développement industriel <input type="checkbox"/> Toutes les appellations
H1505 - Intervention technique en formulation et analyse sensorielle <input type="checkbox"/> Toutes les appellations	H1501 - Direction de laboratoire d'analyse industrielle <input type="checkbox"/> Toutes les appellations
H1505 - Intervention technique en formulation et analyse sensorielle <input type="checkbox"/> Toutes les appellations	H1502 - Management et ingénierie qualité industrielle <input type="checkbox"/> Toutes les appellations
H1505 - Intervention technique en formulation et analyse sensorielle <input type="checkbox"/> Toutes les appellations	M1702 - Analyse de tendance <input type="checkbox"/> Toutes les appellations
H1505 - Intervention technique en formulation et analyse sensorielle <input type="checkbox"/> Toutes les appellations	M1703 - Management et gestion de produit <input type="checkbox"/> Toutes les appellations