

❖ Appellations

- | | |
|--|---|
| ☐ Analyste sensoriel / sensorielle | ☐ Expert / Experte en olfactométrie |
| ☐ Aromaticien / Aromaticienne | ☐ Formulateur / Formatrice en arômes |
| ☐ Créateur / Créatrice de parfum | ☐ Formulateur / Formatrice en parfumerie |
| ☐ Dégustateur / Dégustatrice | ☐ Nez |
| ☐ Dégustateur / Dégustatrice en industrie alimentaire | ☐ Parfumeur / Parfumeuse |
| ☐ Évaluateur testeur sensoriel / Évaluatrice 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.

❖ Compétences de base

Savoir-faire

- ☐ Identifier les attentes des consommateurs

Ei

Savoirs

- ☐ Osmologie

❖ Compétences de base

Savoir-faire		Savoirs
☐ Sélectionner les matières premières (arômes naturels, essences, produits de synthèse, ...) auprès de fournisseurs ☐ Composer des odeurs et des saveurs ☐ Assembler des matières premières et des notes simples ☐ Vérifier les caractéristiques organoleptiques (successions de sensations, pyramide olfactive, équilibre, stabilité, ...) du produit final ☐ Établir un cahier des charges ☐ Définir la composition finale d'un produit	Ea Ia Ia Cr Ce Ir	☐ Appréciation gustative ☐ Champ des odeurs (musqué, boisé, ...) ☐ Caractéristiques des matières premières aromatiques ☐ Chimie moléculaire ☐ Physicochimie ☐ Microbiologie ☐ Toxicologie ☐ Protocoles d'analyse sensorielle ☐ Techniques d'humage ☐ Techniques de dégustation ☐ Vocabulaire de dégustation alimentaire ☐ Allergologie ☐ Logiciels de statistiques ☐ Appréciation visuelle (symétrie, couleur, ...) ☐ Utilisation d'olfactomètre ☐ Utilisation d'une « roue des odeurs » ☐ Mémoire olfactive ☐ Appréciation olfactive ☐ Cartographie des parfums

❖ Compétences spécifiques

Savoir-faire		Savoirs
☐ Analyser un produit, service ou marque ☐ Réaliser des tests et essais ☐ Intervenir en études, ingénierie ☐ Définir les caractéristiques d'un produit	Ei Cr Ir R	
☐ Réaliser des essences absolues, des huiles essentielles ou des molécules de synthèse	R	☐ Méthodes de fabrication d'essences absolues ☐ Méthodes de fabrication de molécules de synthèse ☐ Utilisation d'appareils de distillation (alambic)

❖ Compétences spécifiques

Savoir-faire		Savoirs
☐ Organiser le plan de lancement de nouveaux produits ☐ Élaborer le dossier marketing	le le	☐ Marketing / Mercatique
☐ Réaliser des tests sensoriels pour des produits de consommation ☐ Mettre en oeuvre des tests sensoriels auprès de panélistes	Is Is	☐ Méthodes d'enquête ☐ Construction de grilles d'évaluation ☐ Logiciel de conception et analyse d'enquête ☐ Logiciel de création et d'analyse de questionnaire
☐ Enseigner des techniques de dégustation et d'olfaction	Sa	☐ Techniques pédagogiques

❖ Environnements de travail

Structures	Secteurs	Conditions
☐ Entreprise artisanale ☐ Entreprise industrielle ☐ Établissement/organisme de recherche	☐ Alimentaire ☐ Industrie cosmétique ☐ Parachimie ☐ Parfumerie	

❖ Mobilité professionnelle

Emplois / Métiers proches

Fiche ROME	Fiches ROME proches
H1505 - Intervention technique en formulation et analyse sensorielle ☐ Toutes les appellations	H1210 - Intervention technique en études, recherche et développement ☐ Toutes les appellations

❖ Mobilité professionnelle

Emplois / Métiers envisageables si évolution

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