RIASEC : Ir

H1244
FORMULATEUR / FORMULATRICE DE PRODUITS ALIMENTAIRES

Emploi stratégique pour la Transition écologique

Autres emplois décrits

- Diététicien / Diététicienne chef de produit en fabrication industrielle
- Technicien / Technicienne de recherche alimentaire

Définition

Le formulateur de produits alimentaires développe de nouvelles recettes et formulations qui répondent aux exigences de qualité, de sécurité et de goût des consommateurs.

- Créée de nouvelles recettes ou optimise les formules existantes pour améliorer la qualité ou réduire les coûts de production
- Réalise ou supervise les phases de test et d'analyse pour garantir la conformité des produits aux normes de qualité et réglementations en vigueur
- Documente les procédures et résultats de formulation et recette pour garantir la traçabilité
- Collabore avec les équipes de production, marketing ou commerciales pour aligner les objectifs de recherche et développement avec les stratégies de l'entreprise

Accès à l'emploi

Ce métier est accessible avec un diplôme de niveau Bac +3 à Bac +5 en science des aliments, chimie, biochimie ou ingénierie agroalimentaire avec une spécialisation en formulation ou développement de produits. Des formations complémentaires en nutrition, règlementation alimentaire et gestion de projet peuvent être demandées.
Une expérience professionnelle en laboratoire ou dans le développement de produits sera également un atout.

Certifications et diplômes :

- Bachelor en sciences et ingénierie - agronomie agroalimentaire
- Master mention nutrition et sciences des aliments

Compétences

Savoir-faire

Savoir-faire principaux

Production, Construction, Qualité, Logistique

- Développer de nouveaux produits ou améliorer les recettes existantes
- Elaborer de nouvelles recettes et saveurs en testant différentes combinaisons d'ingrédients

Communication, Création, Innovation, Nouvelles technologies

- Créer, concevoir de nouveaux produits ou des améliorations produits
- Concevoir ou améliorer des tests et des essais relatifs aux procédés de fabrication
- Coordonner les essais et les mises au point de nouveaux produits
- Analyser des résultats de tests et essais
- Rédiger un cahier des charges, des spécifications techniques

Coopération, Organisation et Développement de ses compétences

- Collaborer avec des équipes multidisciplinaires
- Respecter les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire

Pilotage, Gestion, Cadre réglementaire

- Suivre les évolutions réglementaires en matière de sécurité alimentaire
- Renseigner les documents de contrôle de conformité, de traçabilité et de suivi qualité

Savoir-faire secondaires

Production, Construction, Qualité, Logistique

- Sélectionner les matières premières à mobiliser
- Doser des ingrédients culinaires
- Porter une appréciation gustative, olfactive ou visuelle
- Contrôler la qualité des conditions de conservation des matières premières
- Collaborer avec les fournisseurs pour la qualité des produits

© Copyright octobre 2026 France Travail - Reproduction et diffusion interdites sans l'accord de France Travail

Communication, Création, Innovation, Nouvelles technologies

- Analyser des échantillons de matières ou de produits
- Traiter les données d'expérimentation pour ajuster les formulations
- Analyser les indicateurs pertinents sur les tendances et les usages des clients
- Concevoir et animer une démarche d'innovation — Transition numérique
- Concevoir et coordonner un programme, un projet de recherche
- Réaliser une veille technique ou technologique pour anticiper les évolutions — Transition numérique
- Innover dans la création de nouvelles recettes
- Assurer la traçabilité des expérimentations
- Maintenir à jour les dossiers techniques des formulations
- Faire preuve d'appétence pour l'utilisation de logiciels numériques et de nouvelles technologies — Transition numérique

Coopération, Organisation et Développement de ses compétences

- Communiquer les résultats des études aux parties prenantes
- Promouvoir les pratiques de développement durable dans la production — Transition écologique
- Promouvoir des pratiques alimentaires saines
- Documenter les procédures techniques pour les équipes

Pilotage, Gestion, Cadre réglementaire

- Appliquer les normes environnementales en vigueur — Transition écologique
- Optimiser l'utilisation des ingrédients pour réduire les coûts
- Sélectionner un produit auprès d'un producteur
- Sélectionner et s'approvisionner en produits issus de l'agriculture biologique — Transition écologique

Développement économique

- Analyser et identifier des tendances, des préférences de consommation
- Evaluer la mise en œuvre d'un projet, d'un plan d'action
- Optimiser les coûts de production

Management, Social, Soin

- Coordonner les équipes de développement ou de production pour respecter les délais

Savoir-être professionnels

- Faire preuve de créativité, d'inventivité
- Faire preuve de rigueur et de précision
- Etre force de proposition

© Copyright octobre 2026 France Travail - Reproduction et diffusion interdites sans l'accord de France Travail

Savoirs

Normes et procédés

- Protocoles de tests et d'essais
- Système Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)
- Procédés de fabrication ou d'industrialisation
- Gestion de projet
- Process de production en industrie agroalimentaire

Produits, outils et matières

- Familles de produits alimentaires
- Additifs alimentaires

Domaines d'expertise

- Gestion de projets et de risques industriels
- Chiffrage et calcul de coût
- Principes de diététique et de l'équilibre nutritionnel

Techniques professionnelles

- Techniques de formulation
- Techniques de communication

Contextes de travail

Conditions de travail et risques professionnels

- En laboratoire
- En milieu industriel
- Port d'équipement d'hygiène
- Travail en mode projet

Publics spécifiques

- Partenaires Publics et Privés

Statut d'emploi

- Salarié secteur privé (CDI, CDD)

© Copyright octobre 2026 France Travail - Reproduction et diffusion interdites sans l'accord de France Travail

Types de structures

- Laboratoire de recherche et développement

Secteurs d'activité

- Industrie - Alimentaire

© Copyright octobre 2026 France Travail - Reproduction et diffusion interdites sans l'accord de France Travail