H1505
NEZ

Autres emplois décrits

- Analyste sensoriel / Analyste sensorielle
- Aromaticien / Aromaticienne
- Créateur / Créatrice de parfum
- Dégustateur / Dégustatrice
- Dégustateur / Dégustatrice en industrie alimentaire
- Evaluateur testeur sensoriel / Evaluatrice testeuse sensorielle
- Expert / Experte en olfactométrie
- Formulateur / Formulatrice en arômes
- Formulateur / Formulatrice en parfumerie
- Parfumeur / Parfumeuse

Définition

Le nez compose des arômes, des fragrances destinés à des produits alimentaires, cosmétiques (gels douche, lait pour le corps, etc.) ou de parfumerie et en effectue l'analyse chimique et sensorielle (gustative et olfactive).

- Intervient selon les normes de fabrication (toxicité, tolérance, etc.) 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

Ce métier est accessible à partir d'un diplôme de niveau Bac+2, 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.

Certifications et diplômes :

- Bachelor en sciences et ingénierie - chimie et génie industriel
- Master mention chimie

Compétences

Savoir-faire

Savoir-faire principaux

Communication, Création, Innovation, Nouvelles technologies

- Composer des accords harmonieux entre différentes notes aromatiques
- Collaborer avec des chimistes pour stabiliser les fragrances
- Analyser les indicateurs pertinents sur les tendances et les usages des clients
- Réaliser des tests sensoriels pour des produits de consommation
- Rédiger un cahier des charges, des spécifications techniques

Production, Construction, Qualité, Logistique

- Sélectionner les matières premières (arômes naturels, essences, produits de synthèse, ...) auprès de fournisseurs
- Définir la composition d'un produit
- Vérifier les caractéristiques organoleptiques (successions de sensations, pyramide olfactive, équilibre, stabilité, etc.) du produit final

Développement économique

- Adapter les offres aux tendances du marché
- Identifier et anticiper de nouvelles attentes clients et de nouvelles niches produit ou client à cibler

Management, Social, Soin

- Identifier les besoins spécifiques de différents groupes culturels

Savoir-faire secondaires

Communication, Création, Innovation, Nouvelles technologies

- Mettre en oeuvre des tests sensoriels auprès de panélistes
- Réaliser une veille technique ou technologique pour anticiper les évolutions Transition numérique
- Conduire des travaux d'études et de recherche
- Procéder à des tests, expérimentations
- Créer une documentation technique

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

Production, Construction, Qualité, Logistique

- Adapter les gammes aux attentes clients
- Maîtriser les caractéristiques d'un produit ou d'un matériau
- Réaliser des essences absolues, des huiles essentielles ou des molécules de synthèse
- Mémoriser des odeurs
- Porter une appréciation gustative, olfactive ou visuelle
- Valider les échantillons avant leur mise en production

Développement économique

- Présenter des échantillons ou des modèles à des clients
- Elaborer des modifications permettant de répondre au cahier des charges, aux réglementations en vigueur et aux attentes des parties concernées
- Analyser un produit, service ou marque
- Vendre ou louer des produits ou des services

Pilotage, Gestion, Cadre réglementaire

- Rédiger un rapport, un compte rendu d'activité
- Appliquer un cadre juridique ou réglementaire
- Optimiser les coûts des ingrédients tout en maintenant la qualité

Coopération, Organisation et Développement de ses compétences

- Documenter les procédures techniques
- Documenter les procédures d'essais
- Gérer une base documentaire — Transition numérique
- Respecter les règles de Qualité, Hygiène, Sécurité, Santé et Environnement (QHSSE) — Transition écologique
- Travailler en groupe, en réseau

Savoir-être professionnels

- Avoir l'esprit d'équipe
- Faire preuve de rigueur et de précision
- Etre ouvert aux changements

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

Savoirs

Domaines d'expertise

- **Analyse sensorielle**
- **Cartographie des parfums**
- Champ des odeurs (musqué, boisé, ...)
- Osmologie
- Techniques d'humage
- Techniques de dégustation
- Techniques de dégustation et d'olfaction
- Chimie moléculaire
- Analyse microbiologique
- Physicochimie
- Conception et analyse d'enquête — Transition numérique
- Création et analyse de questionnaires — Transition numérique
- Utilisation de logiciels d'analyse statistique — Transition numérique
- Allergologie
- Toxicologie
- Vocabulaire de dégustation alimentaire
- Marketing (mercatique)
- Olfactologie

Normes et procédés

- Construction de grilles d'évaluation
- Méthodes de fabrication d'essences absolues
- Méthodes de fabrication de molécules de synthèse
- Programme de recherche et développement
- Normes IFRA (International Fragrance Association)

Produits, outils et matières

- **Logiciels de modélisation olfactive**
- Utilisation d'appareils de distillation (alambic)
- **Utilisation d'olfactomètre**
- Utilisation d'une « roue des odeurs »
- Caractéristiques des matières premières aromatiques

Techniques professionnelles

- Techniques pédagogiques

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

Contextes de travail

Conditions de travail et risques professionnels

- Déplacements professionnels
- En atelier
- En bureau d'études
- En laboratoire
- En salle blanche
- Port d'équipement de protection individuelle (EPI) : gants, chaussures, casque, protections auditives

Types de structures

- Industries chimiques
- Laboratoire de recherche et développement

Secteurs d'activité

- Industrie - Chimie

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