

H1505

NEZ

Autres emplois décrits

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

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

Ce 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.

Compétences

Savoir-faire

Savoir-faire principaux



Communication, Création, Innovation, Nouvelles technologies

- Rédiger un cahier des charges, des spécifications techniques
- Définir la composition d'un produit

Transition numérique

Production, Construction, Qualité, Logistique

- Sélectionner les matières premières (arômes naturels, essences, produits de synthèse, ...) auprès de fournisseurs
- Mémoriser des odeurs
- Porter une appréciation gustative, olfactive ou visuelle
- Vérifier les caractéristiques organoleptiques (successions de sensations, pyramide olfactive, équilibre, stabilité, ...) du produit final

Savoir-faire secondaires

Communication, Création, Innovation, Nouvelles technologies

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

Transition numérique

Transition numérique

Transition numérique

Production, Construction, Qualité, Logistique

- Elaborer un schéma directeur technique, définir des besoins en équipement
- Maîtriser les caractéristiques d'un produit ou d'un matériau
- Réaliser des essences absolues, des huiles essentielles ou des molécules de synthèse

Transition numérique

Développement économique

- Apporter une assistance technique aux équipes
- Vendre ou louer des produits ou des services
- Analyser un produit, service ou marque
- Elaborer un plan marketing, une stratégie de marque et de communication
- Planifier les lancements de nouveaux produits

Pilotage, Gestion, Cadre réglementaire

- Rédiger un rapport, un compte rendu d'activité
- Appliquer un cadre juridique ou réglementaire

Coopération, Organisation et Développement de ses compétences

- Gérer une base documentaire
- Respecter les règles de Qualité, Hygiène, Sécurité, Santé et Environnement (QHSSE)
- Travailler en groupe, en réseau

Transition numérique

Transition écologique

Savoir-être professionnels

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

Savoirs

Domaines d'expertise

- Analyse sensorielle
- Appréciation visuelle (symétrie, couleur, ...)
- Cartographie des parfums
- Champ des odeurs (musqué, boisé, ...)
- Osmologie
- Techniques d'humage
- Techniques de dégustation
- Techniques de dégustation et d'olfaction
- Chimie moléculaire
- Techniques de microbiologie
- Physicochimie
- Conception et analyse d'enquête
- Création et analyse de questionnaires
- Utilisation de logiciels statistiques
- Allergologie
- Toxicologie
- Vocabulaire de dégustation alimentaire
- Marketing (mercatique)

Transition numérique

Transition numérique

Transition numérique

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

Produits, outils et matières

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

Techniques professionnelles

- Techniques pédagogiques

Contextes de travail



Conditions de travail et risques professionnels

- En salle blanche
 - Port d'équipement de protection individuelle (EPI) : gants, chaussures, casque, protections auditives
-

Secteurs d'activité

- Industrie - Chimie