

### ❖ Appellations

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

### ❖ 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 | Savoirs |
|--------------|---------|
|--------------|---------|

Identifier les attentes des consommateurs

Ei

Osmologie

## ❖ Compétences de base

| Savoir-faire   | Savoirs   |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Sélectionner les matières premières (arômes naturels, essences, produits de synthèse, ...) auprès de fournisseurs</li> <li><input type="checkbox"/> Composer des odeurs et des saveurs</li> <li><input type="checkbox"/> Assembler des matières premières et des notes simples</li> <li><input type="checkbox"/> Vérifier les caractéristiques organoleptiques (successions de sensations, pyramide olfactive, équilibre, stabilité, ...) du produit final</li> <li><input type="checkbox"/> Établir un cahier des charges</li> <li><input type="checkbox"/> Définir la composition finale d'un produit</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Ea <input type="checkbox"/> Appréciation gustative</li> <li>la <input type="checkbox"/> Champ des odeurs (musqué, boisé, ...)</li> <li>la <input type="checkbox"/> Caractéristiques des matières premières aromatiques</li> <li>Cr <input type="checkbox"/> Chimie moléculaire</li> <li>Ce <input type="checkbox"/> Physicochimie</li> <li>Ir <input type="checkbox"/> Microbiologie</li> <li><input type="checkbox"/> Toxicologie</li> <li><input type="checkbox"/> Protocoles d'analyse sensorielle</li> <li><input type="checkbox"/> Techniques d'humage</li> <li><input type="checkbox"/> Techniques de dégustation</li> <li><input type="checkbox"/> Vocabulaire de dégustation alimentaire</li> <li><input type="checkbox"/> Allergologie</li> <li><input type="checkbox"/> Logiciels de statistiques</li> <li><input type="checkbox"/> Appréciation visuelle (symétrie, couleur, ...)</li> <li><input type="checkbox"/> Utilisation d'olfactomètre</li> <li><input type="checkbox"/> Utilisation d'une « roue des odeurs »</li> <li><input type="checkbox"/> Mémoire olfactive</li> <li><input type="checkbox"/> Appréciation olfactive</li> <li><input type="checkbox"/> Cartographie des parfums</li> </ul> |

## ❖ Compétences spécifiques

| Savoir-faire  | Savoirs   |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Analyser un produit, service ou marque</li> <li><input type="checkbox"/> Réaliser des tests et essais</li> <li><input type="checkbox"/> Intervenir en études, ingénierie</li> <li><input type="checkbox"/> Définir les caractéristiques d'un produit</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Ei</li> <li>Cr</li> <li>Ir</li> <li>R</li> </ul>   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Réaliser des essences absolues, des huiles essentielles ou des molécules de synthèse</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>R <input type="checkbox"/> Méthodes de fabrication d'essences absolues</li> <li><input type="checkbox"/> Méthodes de fabrication de molécules de synthèse</li> <li><input type="checkbox"/> Utilisation d'appareils de distillation (alambic)</li> </ul> |

## ❖ Compétences spécifiques

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

## ❖ Environnements de travail

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

## ❖ Mobilité professionnelle

### Emplois / Métiers proches

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

## ❖ Mobilité professionnelle

### Emplois / Métiers envisageables si évolution

| Fiche ROME  | Fiches ROME envisageables si évolution  |
|---|---|
| <b>H1505 - Intervention technique en formulation et analyse sensorielle</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Toutes les appellations</li></ul> | <b>H1206 - Management et ingénierie études, recherche et développement industriel</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Toutes les appellations</li></ul> |
| <b>H1505 - Intervention technique en formulation et analyse sensorielle</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Toutes les appellations</li></ul> | <b>H1501 - Direction de laboratoire d'analyse industrielle</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Toutes les appellations</li></ul>                        |
| <b>H1505 - Intervention technique en formulation et analyse sensorielle</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Toutes les appellations</li></ul> | <b>H1502 - Management et ingénierie qualité industrielle</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Toutes les appellations</li></ul>                          |
| <b>H1505 - Intervention technique en formulation et analyse sensorielle</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Toutes les appellations</li></ul> | <b>M1702 - Analyse de tendance</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Toutes les appellations</li></ul>  |
| <b>H1505 - Intervention technique en formulation et analyse sensorielle</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Toutes les appellations</li></ul> | <b>M1703 - Management et gestion de produit</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Toutes les appellations</li></ul>                                       |