

H1505

NEZ

Autres emplois décrits

- Analyste sensoriel / sensorielle
- Aromaticien / Aromaticienne
- Créateur / Créatrice de parfum
- Dégustateur / Dégustatrice
- Dégustateur / Dégustatrice en industrie alimentaire
- Évaluateur testeur sensoriel / Évaluatrice 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


Recherche, Innovation	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
Conception	Élaborer un schéma directeur technique, définir des besoins en équipement

Production, Fabrication	Maîtriser les caractéristiques d'un produit ou d'un matériau
	Sélectionner les matières premières (arômes naturels, essences, produits de synthèse, ...) auprès de fournisseurs
	Réaliser des essences absolues, des huiles essentielles ou des molécules de synthèse
	Mémoriser des odeurs
	Porter une appréciation gustative et olfactive
Qualité	Vérifier les caractéristiques organoleptiques (successions de sensations, pyramide olfactive, équilibre, stabilité, ...) du produit final
Relation client	Apporter une assistance technique aux équipes
Développement commercial	Vendre ou louer des produits ou des services
	Analyser un produit, service ou marque
	Élaborer un plan marketing, une stratégie de marque et de communication
	Organiser le plan de lancement de nouveaux produits
Gestion administrative et comptable	Rédiger un rapport, un compte rendu d'activité
Droit, contentieux et négociation	Appliquer un cadre juridique ou réglementaire
Organisation	Gérer une base documentaire
	Respecter les règles de Qualité, Hygiène, Sécurité, Santé et Environnement (QHSSE)
Communication	Travailler en groupe, en réseau
Communication, Multimédia	Rédiger un cahier des charges, des spécifications techniques
	Définir la composition d'un produit
Data et Nouvelles technologies	Créer une documentation technique
Savoir-être professionnels	
	Travailler en équipe
	Faire preuve de rigueur et de précision
	S'adapter 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
	Microbiologie
	Physicochimie
	Conception et analyse d'enquête
	Création et analyse de questionnaires
	Logiciel de statistiques
	Allergologie
	Toxicologie
	Vocabulaire de dégustation alimentaire
Normes et procédés	Construction de grilles d'évaluation
	Marketing / Mercatique
	Méthodes de fabrication d'essences absolues
	Méthodes de fabrication de molécules de synthèse
Produits, outils et matières	Programme de recherche et développement
	Utilisation d'appareils de distillation (alambic)
	Utilisation d'olfactomètre
	Utilisation d'une « roue des odeurs »
Techniques professionnelles	Caractéristiques des matières premières aromatiques
	Techniques pédagogiques

Contextes de travail

	Conditions de travail et risques professionnels	En salle blanche
		Port d'équipement de protection individuel (EPI) : gants, chaussures, casque, protections auditives

Secteurs d'activité

• Industrie - Chimie