

# H1505

## INTERVENTION TECHNIQUE EN FORMULATION ET ANALYSE SENSORIELLE

### 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
- Nez
- 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

Réaliser des essences absolues, des huiles essentielles ou des molécules de synthèse

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

**Rédiger un cahier des charges, des spécifications techniques**

**Définir la composition d'un produit**

---

Conception

Élaborer un schéma directeur technique, définir des besoins en équipement

**Mémoriser des odeurs**

**Porter une appréciation gustative et olfactive**

---

Production, Fabrication

Maîtriser les caractéristiques d'un produit

**Sélectionner les matières premières (arômes naturels, essences, produits de synthèse, ...) auprès de fournisseurs**

---

Qualité

**Vérifier les caractéristiques organoleptiques (successions de sensations, pyramide olfactive, équilibre, stabilité, ...) du produit final**

---

Relation client

Apporter une assistance technique

---

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

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 réseau

---

## Savoir-être professionnels

---

Travailler en équipe

Faire preuve de rigueur et de précision


S'adapter aux changements

---

## Savoirs

Domaines d'expertise	<p><b>Analyse sensorielle</b></p> <p>Appréciation visuelle (symétrie, couleur, ...)</p> <p>Cartographie des parfums</p> <p>Champ des odeurs (musqué, boisé, ...)</p> <p>Osmologie</p> <p>Techniques d'humage</p> <p>Techniques de dégustation</p> <p>Techniques de dégustation et d'olfaction</p> <p>Chimie moléculaire</p> <p>Microbiologie</p> <p>Physicochimie</p> <p>Conception et analyse d'enquête</p> <p>Création et analyse de questionnaires</p> <p>Logiciel de statistiques</p> <p>Allergologie</p> <p>Toxicologie</p> <p>Vocabulaire de dégustation alimentaire</p>
Normes et procédés	<p>Construction de grilles d'évaluation</p> <p>Marketing / Mercatique</p> <p>Méthodes de fabrication d'essences absolues</p> <p>Méthodes de fabrication de molécules de synthèse</p> <p>Programme de recherche et développement</p>
Produits, outils et matières	<p>Utilisation d'appareils de distillation (alambic)</p> <p><b>Utilisation d'olfactomètre</b></p> <p><b>Utilisation d'une « roue des odeurs »</b></p> <p><b>Caractéristiques des matières premières aromatiques</b></p>
Techniques professionnelles	Techniques pédagogiques

## Contextes de travail

 <p>Conditions de travail et risques professionnels</p>	<p>En salle blanche</p> <p>Port d'équipement de protection (EPI, casque...)</p>
--	---

## Secteurs d'activité

• Industrie - Chimie