

Mention Industrie Agro-alimentaire, Alimentation

Spécialité : Méthodes et Techniques en Analyse Sensorielle

RNCP20368 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 6
Sigle	Licence Professionnelle — Licence professionnelle
Code(s) NSF	221
Type d'enregistrement	Enregistrement de droit

Certificateur(s)

Université François Rabelais - Tours

<http://www.univ-tours.fr>

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

Ce professionnel est capable d'innover des produits et d'apporter les adaptations indispensables aux comportements des consommateurs de différents pays.

Il doit résoudre les problèmes techniques nouveaux en analyse sensorielle et dans la qualité.

Il est chargé de sélectionner des personnes afin de mettre en place un panel de dégustateurs entraînés à la notation de produits et à l'élaboration d'un profil.

Il est capable de former le personnel sur les notions d'hygiène à appliquer sur une chaîne de fabrication de produits

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Le diplômé doit maîtriser :

- le recrutement de panélistes et leur entraînement afin de pouvoir élaborer un profil de produits
- la réalisation de tous les tests indispensables à l'élaboration d'un cahier des charges lors de l'innovation d'un produit
- la formation du personnel aux règles d'hygiène indispensables dans le cas d'une formulation de produit
- le marketing sensoriel

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

les tests enseignés peuvent s'appliquer aussi bien pour le visuel que l'audition, la gustation, l'olfaction ou le tactile. Ils s'appliquent à tous les secteurs industriels :

Industrie agro-alimentaire

Parfumerie

Cosmétologie

Grande distribution

Emballage

Industrie automobile

Industrie textile

Electroménager
Environnement
Laboratoire d'analyse sensorielle
Société de conseil et d'expertise

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

- Cadres qualifiés
- Techniciens supérieurs
- Chargé d'études

RÉGLEMENTATIONS D'ACTIVITÉ

A compléter (Reprise)

Voies d'accès

MODALITÉS D'ACCÈS

Formation initiale, Formation continue, Candidature individuelle, VAE

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

A compléter (Reprise)

COMPOSITION DU JURY — FORMATION INITIALE, FORMATION CONTINUE, CANDIDATURE INDIVIDUELLE

Enseignants : 70 %

Professionnels : 30 %

COMPOSITION DU JURY — VAE

Enseignants-chercheurs et professionnels

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

<http://www.univ-tours.fr/formations>

Université de Tours

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/20368/>