

Initiation à l'évaluation sensorielle des arômes et des produits alimentaires

RS4345 · RS · Publiée

L'essentiel

Code(s) NSF	222
Formacode(s)	21560
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Date d'échéance	31/12/2021

Certificateur(s)

CHAMBRE DE COMMERCE ET D INDUSTRIE DE REGION PARIS ILE DE FRANCE - ISIPCA · SIRET : 13001727000302

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

Ensemble des activités de recherche, développement, création, production, marketing, distribution, vente des entreprises d'aromatique et des industries alimentaires.

Les branches professionnelles et les entreprises ont été à l'initiative de la création de cette certification, dès 1989. Le contenu de celle-ci a évolué au fil du temps pour être en adéquation avec les dernières recherches, innovations et tendances en matière d'arômes et d'intégration de ceux-ci dans la matrice alimentaire, mais également en matière de consommation et de réglementation.

. La certification a porté plusieurs intitulés : « les descripteurs aromatiques », « aromatique alimentaire » et s'intitule aujourd'hui «

initiation à l'évaluation sensorielle des arômes et produits alimentaires » afin de rendre plus lisible l'objet de celle-ci.

Les besoins formulés par les entreprises lors de la création et qui perdurent aujourd'hui sont de former les personnes nouvellement recrutées et les professionnels des fonctions support. Ces personnes, dans le cadre de leurs échanges/travaux avec les Directions techniques (laboratoires, services recherche et développement, contrôle/qualité,...)

ont besoin d'acquérir un premier niveau de vocabulaire et de connaissances sur l'évaluation sensorielle des arômes et produits alimentaires.

Cette certification permet également aux demandeurs d'emplois qui souhaiteraient s'insérer dans les industries de l'aromatique et des produits alimentaires, d'acquérir un socle de compétences de base favorisant leur insertion.

Les objectifs de la certification visent à :

- Appréhender les mécanismes complexes de la perception des arômes, afin de mesurer les différences de perception inter-individuelles pouvant interférer, notamment lors de projets de travail collaboratifs
- Acquérir une méthodologie d'évaluation sensorielle des arômes et produits alimentaires à partir de descripteurs et de référents partagés, favorisant l'utilisation d'un lexique aromatique commun dans le cadre de collaborations inter-services.
- Sensibiliser aux règles d'hygiène et de sécurité en matière d'utilisation de matières premières aromatiques.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

- Décrire les mécanismes de fonctionnement de la physiologie sensorielle de la perception des arômes, des saveurs et des sensations trigéminales (gras et tactiles) permettant d'évaluer les différences de perception inter-individuelles.
- Appliquer la méthodologie d'évaluation permettant de décrire les différentes dimensions sensorielles d'une matière première aromatique ou d'un produit alimentaire à partir d'un référentiel précis constitué de référents et descripteurs associés, visant l'utilisation d'un lexique aromatique commun dans le cadre de collaborations inter-services.
- Respecter les consignes d'hygiène et de sécurité en matière d'utilisation de matières premières aromatiques.

- Décrire les mécanismes de fonctionnement de la physiologie sensorielle de la perception des arômes, des saveurs et des sensations trigéminales (gras et tactiles) permettant d'évaluer les différences de perception inter-individuelles.
- Appliquer la méthodologie d'évaluation permettant de décrire les différentes dimensions sensorielles d'une matière première aromatique ou d'un produit alimentaire à partir d'un référentiel précis constitué de référents et descripteurs associés, visant l'utilisation d'un lexique aromatique commun dans le cadre de collaborations inter-services.
- Respecter les consignes d'hygiène et de sécurité en matière d'utilisation de matières premières aromatiques.

Voies d'accès

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

Aucun pré-requis n'est nécessaire, cependant vigilance pour les personnes allergiques.

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement 31/12/2021

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

www.isipca.fr

www.cci-paris-idf.fr

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rs/4345/>

Demande CPF — formations engagées

Dossiers CPF engagés	13
Montant total engagé	25 850 €
Coût moyen par dossier	1 988 €
Durée moyenne	19 h
Période	06/2020 – 10/2021
France compétences	91 %
Reste à charge titulaire	9 %

Formations engagées via le CPF — Caisse des Dépôts (open data), tous organismes confondus.