

Spécialisation en arômes alimentaires

RS4347 · 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

de consommation et avec les dernières réglementations en matière d'interdiction de produits colorants, allergènes,....

Les entreprises du secteur ont formulé le besoin de prendre en compte les spécificités de la matrice alimentaire dans laquelle l'arôme est appliqué. Ainsi la certification aborde les mêmes objectifs de spécialisation s'appliquant soit sur les aliments salés (viandes, légumes, pizzas, fromages,...) soit sur les aliments sucrés (boissons, pâtisseries, yaourts,...).

Cette

spécialisation

apporte des compétences complémentaires utiles

pour les personnes nouvellement recrutées et les professionnels des fonctions support, notamment, dans le cadre de leurs échanges/travaux au sein de l'entreprise mais également

auprès des fournisseurs et clients.

Cette certification permet également aux demandeurs d'emplois qui souhaiteraient s'insérer dans les industries des arômes et des produits alimentaires, d'acquérir une spécialisation qui représente un atout distinctif en matière d'employabilité.

Les objectifs de la certification visent à :

- Approfondir ses compétences en matière d'évaluation sensorielle sur des matières premières aromatiques liées à une catégorie d'aliments (sucrés ou salés), permettant d'affiner son expertise et son vocabulaire, afin de répondre aux besoins des industriels du secteur.
- Construire un référentiel aromatique spécifique répondant au cahier des charges formalisé d'une entreprise cliente ou répondant à un brief client, en analysant précisément la demande et les contraintes à prendre en compte pour la définition de l'arôme et/ou de son application
- Sensibiliser aux règles d'hygiène et de sécurité en matière d'utilisation de matières premières aromatiques.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

- Affiner l'évaluation des dimensions sensorielles de matières premières aromatiques liées à une catégorie d'aliments (soit sucrés, soit salés) en utilisant un nombre et une variété plus importants et plus spécialisés de descripteurs et référents.
- Analyser le cahier des charges formalisé ou le brief d'une entreprise cliente dans le cadre d'un projet aromatique,

en cherchant à définir précisément la demande et les contraintes à respecter.

- Constituer un référentiel aromatique spécifique en définissant les descripteurs et référents associés répondant aux attentes de l'entreprise cliente.
- S'assurer de la compréhension du référentiel ainsi défini, par les équipes internes concernées, afin d'anticiper et limiter les risques d'interprétation dans l'élaboration de l'arôme et/ou de son application.
- Respecter les consignes réglementaires et de sécurité en matière d'utilisation de matières premières aromatiques.
- Affiner l'évaluation des dimensions sensorielles de matières premières aromatiques liées à une catégorie d'aliments (soit sucrés, soit salés) en utilisant un nombre et une variété plus importants et plus spécialisés de descripteurs et référents.
- Analyser le cahier des charges formalisé ou le brief d'une entreprise cliente dans le cadre d'un projet aromatique, en cherchant à définir précisément la demande et les contraintes à respecter.
- Constituer un référentiel aromatique spécifique en définissant les descripteurs et référents associés répondant aux attentes de l'entreprise cliente.
- Respecter les consignes réglementaires et de sécurité en matière d'utilisation de matières premières aromatiques.

Voies d'accès

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

avoir suivi le module d'initiation à l'évaluation sensorielle des arômes et produits alimentaires ou avoir une expérience en matière d'évaluation sensorielle. Point de 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/4347/>