

## Spécialisation en arômes alimentaires

### CATEGORIE : C

#### Vue d'ensemble

Domaine(s) d'activité professionnel dans lequel(s) est utilisé la certification :

- Transverse : ■ **industrie**  
■ **commerce, vente, distribution**

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

Code(s) NAF : **85.41Z**  
Code(s) NSF : **222**  
Code(s) ROME : **H1502**, **H1505**  
Formacode : **21560**

Date de création de la certification : **01/09/1989**

Mots clés : **SUCRE, SALE**, **AROMES ALIMENTAIRES**,  
**EVALUATION SENSORIELLE**,  
**PRODUITS ALIMENTAIRES**

#### Identification

Identifiant : **4347**  
Version du : **19/12/2018**

#### Références

Consensus, reconnaissance ou recommandation :

Formalisé :

- **N/A**

Non formalisé :

- [L'Institut Supérieur International du Parfum, de la Cosmétique et de l'Aromatique alimentaire \(ISIPCA\) fondé en 1970 à l'initiative de Jean-Jacques GUERLAIN .](#)
- ["Ils nous ont fait confiance pour former leurs salariés"](#)

#### Descriptif

##### *Objectifs de l'habilitation/certification*

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.

## *Lien avec les certifications professionnelles ou les CQP enregistrés au RNCP*

- Les compétences de cette certification sont insérées transversalement dans différents blocs de compétences des certifications de niveau IV à niveau I délivrées par ISIPCA

## *Descriptif général des compétences constituant la certification*

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.

## Public visé par la certification

- salariés
- demandeurs d'emploi
- Tous publics

## *Modalités générales*

Formation de 2 jours soit 14 heures comprenant des apports théoriques, des travaux de manipulation et d'évaluation sensorielle en laboratoire, tenant compte des règles d'hygiène et de sécurité ainsi que l'étude d'un cas.

## *Liens avec le développement durable*

niveau 2 : certifications et métiers pour lesquels des compétences évoluent en intégrant la dimension du développement durable

## Valeur ajoutée pour la mobilité professionnelle et l'emploi

### *Pour l'individu*

Cette certification valide une expertise en évaluation sensorielle de matières premières aromatiques appliquées dans une catégorie de produits alimentaires donnée (salés ou sucrés). Cette spécialisation est un atout pour les personnes souhaitant intégrer une entreprise d'aromatique alimentaires ou intervenant sur l'une ou l'autre des catégories de produits (sucrés-salés) car elle garantit la connaissance de référentiels spécifiques (descripteurs et référents associés) à la typologie d'aliments concernés et la prise en compte de leurs particularités. Elle atteste également la capacité à créer, si besoin, un nouveau référentiel adapté à la

### *Pour l'entité utilisatrice*

90 % des entreprises de l'aromatique alimentaire en France sont des TPE/PME. En 4 ans leur chiffre d'affaires a augmenté de 17% et leurs effectifs de 13%. Ces entreprises ont besoin de collaborateurs experts dans ce domaine qui sachent traduire une demande client en concevant un référentiel sensoriel spécifique qui puisse être partagé par l'ensemble des professionnels intervenant sur la commande. Permettant ainsi d'y répondre au plus près dans des conditions économiques maîtrisées. Cette certification répond à ce besoin et garantit l'acquisition de ces compétences.

demande client. Cette spécialisation est recherchée par les entreprises du secteur.

Cette certification spécialise les compétences des professionnels en poste quels que soient leur fonction et leur niveau de poste (tant pour les commerciaux, chefs de produits, panélistes, acheteurs, que pour les professionnels du contrôle-qualité, de la réglementation), en permettant de mieux appréhender les spécificités des matières premières et/ou produits sur lesquels ils travaillent (produits salés ou sucrés) et de leur marché.

Dans le cadre d'une reconversion, elle garantit une adaptation rapide au poste de travail et favorise ainsi l'employabilité.

Elle facilite l'accès des nouveaux candidats et demandeurs d'emplois aux métiers de l'aromatique et des industries alimentaires et représente pour eux, un atout distinctif face à un employeur potentiel.

La certification permet également aux entreprises d'actualiser et de renforcer les compétences de leurs salariés contribuant ainsi à la sécurisation de leur parcours professionnel.

## Evaluation / certification

### *Pré-requis*

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.

### *Compétences évaluées*

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.

### *Niveaux délivrés le cas échéant (hors nomenclature des niveaux de formation de 1969)*

N/A

La validité est Permanente

**Possibilité de certification partielle :** non

Matérialisation officielle de la certification :

Certificat de compétences de la CCI Paris Ile de France - ISIPCA

### Centre(s) de passage/certification

- ISIPCA 34-36 rue du Parc de Clagny 78000 Versailles

## Plus d'informations

### *Statistiques*

Sur les deux dernières années, 10 personnes ont été certifiées.

### *Autres sources d'information*

[www.isipca.fr](http://www.isipca.fr)

[www.cci-paris-idf.fr](http://www.cci-paris-idf.fr)