

Initiation à l'évaluation sensorielle des arômes et des produits 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 : **H1505**, **H1502**
Formacode : **21560**

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

Mots clés : **BOISSONS, ALIMENTS, PRODUITS ALIMENTAIRES, ARÔMES ALIMENTAIRES, EVALUATION SENSORIELLE**

Identification

Identifiant : **4345**
Version du : **19/12/2018**

Références

Consensus, reconnaissance ou recommandation :

Formalisé :

- **N/A**

Non formalisé :

- ["Ils nous ont fait confiance pour former leurs salariés"](#)
- [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 .](#)

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 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.

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

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.

Modalités générales

Formation de 3 jours soit 21 heures comprenant des apports théoriques, des travaux de manipulation et d'évaluation sensorielle en laboratoire, tenant compte des règles d'hygiène et de sécurité.

Liens avec le développement durable

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

Public visé par la certification

- salariés
- demandeurs d'emploi
- Tous publics

Valeur ajoutée pour la mobilité professionnelle et l'emploi

Pour l'individu

Cette certification permet l'acquisition d'une méthodologie d'évaluation sensorielle et d'un vocabulaire de base, technique des arômes et produits alimentaires nécessaires à toute activité professionnelle dans le secteur des entreprises de l'aromatique et des industries alimentaires.

Elle développe les compétences des professionnels en poste et facilite l'insertion des nouveaux recrutés quels que soient leur fonction et leur niveau de poste, en permettant de mieux appréhender l'univers de l'aromatique alimentaire, ses codes et le vocabulaire utilisé (tant pour les commerciaux, chefs de produits, panélistes, acheteurs, que pour les professionnels du contrôle-qualité de la réglementation).

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 recruter de futurs collaborateurs rapidement opérationnels, sensibilisés au vocabulaire, aux codes et réglementations, liés au secteur de l'aromatique alimentaire.

Cette certification répond à ce besoin et garantit l'acquisition de ces compétences.

Elle facilite les échanges entre les professionnels de différentes fonctions (recherche et développement, responsable et assistant de laboratoire, contrôle-

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.

qualité, marketing, commercial...) et anticipe et limite les risques d'erreurs liés à des problèmes d'incompréhension voire d'interprétation.

La certification permet également aux salariés en poste d'actualiser leurs compétences sur les évolutions des matières premières aromatiques et de leur intégration dans la matrice alimentaire, contribuant ainsi à la sécurisation de leur parcours professionnel.

Evaluation / certification

Pré-requis

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

Compétences évaluées

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.

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

www.cci-paris-idf.fr