

Référentiel Assistant technique des industries aromatiques et cosmétiques

REFERENTIEL D'ACTIVITES <i>décrit les situations de travail et les activités exercées, les métiers ou emplois visés</i>	REFERENTIEL DE COMPETENCES <i>identifie les compétences et les connaissances, y compris transversales, qui découlent du référentiel d'activités</i>	REFERENTIEL D'ÉVALUATION <i>Définit les critères et les modalités d'évaluation des acquis</i>	
		MODALITÉS D'ÉVALUATION	CRITÈRES D'ÉVALUATION
BLOC N° 1 Préparer une composition parfumante, aromatisante ou cosmétique			
A1.1 Préparation de la collection de matières premières et du poste de travail - Identification des matières premières - Vérification de la disponibilité et de la conformité des matières premières - Préparation du poste de travail en respectant les bonnes pratiques de fabrication	C1.1 Analyser l'ordre de fabrication en identifiant les matières premières et leurs interactions à l'aide des étiquettes et des bases de données existantes et les étapes du procédé de fabrication afin de vérifier la faisabilité des opérations.	Mise en situation professionnelle (C1.1 – C1.7) A partir d'un ordre de fabrication d'une formule de composition parfumante, aromatisante ou cosmétique, le candidat doit réaliser la fabrication d'un échantillon de produit en réalisant les étapes suivantes : - Identifier et choisir les matières	Les étiquettes des matières premières choisies sont en adéquation avec l'ordre de fabrication. Les dates limites d'utilisation sont conformes. La couleur et l'odeur des matières premières sont conformes à l'étiquetage.

<p>- Vérification de la conformité du matériel de pesée et de mélange</p>	<p>C1.2 Identifier les caractéristiques du matériel de pesée et de mélange en choisissant le matériel adéquat et leur conformité par étalonnage afin de vérifier la précision et la fidélité de la balance.</p>	<p>premières nécessaires à la réalisation de la formule</p> <ul style="list-style-type: none"> - choisir et valider les matériels nécessaires à la fabrication de la formule - réaliser les solutions nécessaires à la pesée en utilisant le solvant adéquat - peser la formule en respectant l'ordre d'introduction de matières premières et les règles d'hygiène et de sécurité - effectuer si nécessaire les étapes complémentaires de fabrication, filtration, séchage... 	<p>Le choix de la balance correspond à la précision de la pesée. L'étalonnage et la fidélité de la balance sont vérifiés. Les consommables servant à la pesée (pipettes, flacons, solvant..) sont choisis en fonction de l'ordre de fabrication.</p>
<p>A1.2 Préparation de la composition parfumante, aromatisante ou cosmétique</p> <p>-Recherche et vérification de l'ensemble des informations permettant la réalisation du produit - Respect de l'ordre de fabrication</p>	<p>C1.3 Peser de manière autonome une formule comportant différents ingrédients (poudres, liquides, produits sensibles à la chaleur, solvant...) à l'aide du matériel de pesée et de mélange afin de fabriquer une composition parfumante, aromatisante ou cosmétique</p>	<ul style="list-style-type: none"> - contrôler l'odeur, la couleur, la texture de la composition fabriquée - étiqueter correctement l'échantillon à l'aide de données fournies 	<p>Les règles d'hygiène et de sécurité sont respectés et les équipements prescrits correctement portés. La solution préparée respecte le dosage imposé par l'ordre de fabrication. L'ordre d'introduction des matières premières est respecté. En fonction de la viscosité de la matière première, cette dernière est</p>

<p>-Respect des procédures d'hygiène, de sécurité et de protection de l'environnement dans toutes les manipulations</p> <p>- Utilisation des matériels de fabrication: la balance de précision petit ou grand volume, les matériels de préparation (filtrage, séchage, pasteurisation...) en laboratoire ou en atelier</p> <p>- Utilisation du bon solvant, à la bonne concentration, dans le respect de la réglementation en vigueur (Arrêté du 27 août 2009 et Arrêté du 1er juin 2011)</p> <p>-Prélèvement, pré-contrôle (évaluation olfactive et de la couleur de la composition) et étiquetage des échantillons dans le respect de la réglementation en vigueur (Règlement (CE) n°1272/2008)</p>	<p>conforme au cahier des charges.</p> <p>C1.4 Réaliser des opérations unitaires de fabrication à l'aide de différents matériels, filtres, appareils de séchage, pasteurisateurs dans le respect de la réglementation en vigueur, afin de finaliser le produit.</p> <p>C1.5 Contrôler l'odeur et la couleur de l'échantillon de la composition par prélèvement à la pipette et analyse visuelle et olfactive afin de vérifier le premier niveau de conformité de la composition et signaler des éventuelles anomalies.</p>	<p>par l'ordre de fabrication</p> <p>A l'issue de la fabrication, le candidat doit nettoyer, ranger le poste de travail et trier et éliminer les déchets produits.</p>	<p>correctement mise en température. La précision de la pesée doit respecter les bornes imposées.</p> <p>En cas de filtration, le matériau et granulométrie du filtre sont conformes à l'ordre de fabrication. En cas de séchage, le matériel utilisé est conforme à l'ordre de fabrication. A l'issue de la fabrication, le poste de travail est propre et rangé. Les déchets liquides et solides sont correctement triés pour élimination. La réglementation en vigueur est respectée.</p> <p>Le prélèvement de l'échantillon respecte la procédure d'échantillonnage (quantité, nombre d'échantillons, homogénéité du produit...) L'odeur de l'échantillon est vérifié à l'aide d'une mouillette. La couleur de l'échantillon est vérifiée visuellement à la lumière.</p>
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<p>C1.6</p> <p>Etiqueter un échantillon en utilisant les étiquettes fournies par le service support correspondant au produit réalisé afin d'identifier la formule et le lot de fabrication.</p>		<p>Les éventuelles anomalies sont signalées.</p> <p>Les étiquettes fournies sont vérifiées et validées.</p> <p>Les étiquettes sont collées sur l'échantillon en respectant les critères de lisibilité.</p>
--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

REFERENTIEL D'ACTIVITES <i>décrit les situations de travail et les activités exercées, les métiers ou emplois visés</i>	REFERENTIEL DE COMPETENCES <i>identifie les compétences et les connaissances, y compris transversales, qui découlent du référentiel d'activités</i>	REFERENTIEL D'ÉVALUATION <i>Définit les critères et les modalités d'évaluation des acquis</i>	
		MODALITÉS D'ÉVALUATION	CRITÈRES D'ÉVALUATION
BLOC N° 2 Réaliser et adapter une application parfumée ou aromatisée			
A2.1 Elaboration d'une application parfumée (lait corporel, gel douche, savon, bougie, détergent...) - Analyse du cahier des charges client (dosage, solubilité...) - Mise en solution du concentré de parfum - Parfumage du support en respectant la réglementation en vigueur (Règlement cosmétique CE n° 1223/2009, Norme ISO 22716 BPF)	C2.1 Réaliser le parfumage d'un support (bougie, crème, shampoing) en respectant le cahier des charges, les procédures d'hygiène et de sécurité et la réglementation en vigueur afin de fabriquer un prototype de produit à destination du client.	Mise en situation professionnelle (C2.1, C2.2) A partir d'un ordre de fabrication d'une application parfumée, le candidat doit incorporer une composition parfumante dans un support cosmétique ou d'ambiance type shampoing, savon, gel douche, bougie, diffuseur. Ensuite, le candidat doit tester l'odeur, la couleur, la	La composition parfumante est mise en solution dans le solvant indiqué dans l'ordre de fabrication. Le matériel utilisé respecte l'ordre de fabrication. L'incorporation de la solution respecte les dosages de l'ordre de fabrication. Les procédures d'hygiène et de sécurité et la réglementation en vigueur sont respectées. Les déchets liquides et solides sont correctement triés pour élimination.

<ul style="list-style-type: none"> - Test olfactif, de couleur, de texture et de stabilité de l'application parfumée - Respect des procédures d'hygiène, de sécurité et de protection de l'environnement - Adaptation d' une formule à un support par substitution de certains ingrédients 	<p>C2.2 Tester l'odeur, la couleur, la texture et la stabilité du prototype en utilisant différents matériels et procédés selon le support afin de valider ou d'adapter la formule de la composition parfumante le cas échéant.</p>	<p>texture et la stabilité de l'application.</p> <p>A la fin de l'opération, le candidat doit trier et éliminer les déchets produits.</p>	<p>Les types de test à effectuer sont choisis en adéquation avec l'ordre de fabrication.</p> <p>L'odeur est évalué en fonction du type de support, par exemple :</p> <ul style="list-style-type: none"> -pour une bougie, par brulage - pour un adoucissant textile, après lavage, puis après séchage, puis après repassage - pour un savon, test cutané etc <p>La couleur est évaluée soit visuellement avec un référentiel Pantone, soit à l'aide d'un colorimètre.</p> <p>La texture est évaluée en fonction du type de support, par exemple :</p> <ul style="list-style-type: none"> - pour une crème, test cutané - pour un shampoing, mesure de la viscosité etc <p>La stabilité est évaluée par des tests de vieillissement rapide en étuve.</p> <p>En fonction du résultat du test, la composition est validée ou le service formulation est sollicité pour une révision.</p>
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p>A2.2 Elaboration d'une application aromatisée</p> <ul style="list-style-type: none"> - Analyse du cahier des charges client (dosage, solubilité...) - Incorporation d'une composition dans une application sucrée (confiserie, biscuiterie, glace, boisson...) ou salée (snack, soupe...) dans le respect de la réglementation en vigueur (Règlement Arômes CE 1331/2008, CE 231/2012, 1334/2008, Règlement relatif à la production biologique 2018/848) - Respect des procédures d'hygiène, de sécurité et de protection de l'environnement - Test gustatif de l'application aromatisée 	<p>C2.3 Réaliser l'aromatisation d'un support alimentaire en respectant le cahier des charges, les procédures d'hygiène et de sécurité et la réglementation en vigueur afin de fabriquer un prototype de produit alimentaire à destination du client.</p> <p>C2.4 Tester le goût et l'intensité de l'arôme dans le support alimentaire en réalisant une analyse sensorielle afin de valider ou d'adapter la formule de la composition aromatisante le cas échéant.</p>	<p>Mise en situation professionnelle (C2.3, C2.4)</p> <p>A partir d'un ordre de fabrication d'une application aromatisée, le candidat doit incorporer une composition aromatisante dans un support alimentaire type sirop, soda, yaourt, glace, pâtisserie, confiserie, snack, soupe...</p> <p>Ensuite, le candidat doit tester l'odeur, la saveur et la texture de l'aliment aromatisé.</p> <p>A la fin de l'opération, le candidat doit trier et éliminer les déchets produits.</p>	<p>La composition aromatisante est mise en solution dans le solvant indiqué dans l'ordre de fabrication.</p> <p>Le matériel de cuisine est utilisé dans le respect des consignes d'hygiène, de sécurité, de température et de temps de préparation.</p> <p>L'incorporation de la solution respecte les dosages de l'ordre de fabrication et la réglementation en vigueur.</p> <p>Les déchets liquides et solides sont correctement triés pour élimination.</p> <p>Les types de test à effectuer sont choisis en adéquation avec l'ordre de fabrication.</p> <p>Les tests organoleptiques sont réalisés conformément au cahier des charges.</p> <p>L'odeur est évaluée à chaud et à froid, selon le type de produit.</p> <p>La saveur est évaluée par dégustation.</p> <p>La texture est évaluée en fonction du type de produit.</p> <p>En fonction du résultat du test, la</p>

<p>- Adaptation d'une formule à un support par substitution de certains ingrédients</p>			<p>composition est validée ou le service formulation est sollicité pour une révision.</p>
<p>A2.3 Communication avec les membres de l'équipe et les services supports</p> <p>-Transmission des informations nécessaires aux différents interlocuteurs en utilisant correctement les langages techniques en usage dans la profession.</p> <p>- Transmission des pratiques opérationnelles</p> <p>- Renseignement de documents techniques par écrit ou saisie dans un système informatisé</p>	<p>C2.5 Communiquer avec les membres de l'équipe et avec les services supports à l'écrit et à l'oral en prenant en compte leurs demandes et les informations qu'ils apportent et en s'adaptant à la situation de chaque collaborateur afin d'assurer la cohérence de la production.</p>	<p>Jeu de rôles A partir d'un scénario de production, le candidat est mis en situation et doit transmettre les informations techniques permettant la poursuite des opérations unitaires entre les équipes.</p> <p>Etude de cas Dans le cadre de la réalisation d'une formule, d'une application ou d'une analyse,</p>	<p>L'information transmise (type de matériel et méthode utilisés) est claire, précise et permet la poursuite ou la reprise des opérations unitaires. Les données transmises (éléments mesurés) sont cohérentes et exploitables.</p> <p>Les informations et les données transmises correspondent au cahier des charges.</p> <p>La communication est adaptée à la situation de chaque membre de l'équipe (situation de handicap, maîtrise de la langue, écrite ou orale...).</p> <p>L'intégralité des éléments demandés sur l'ordre de fabrication ou le bulletin d'analyse (par exemple la quantité fabriquée, la conformité des</p>

	C2.6 Transcrire les informations nécessaires à la traçabilité des produits et à l'historique de production de manière claire et exploitable afin de garantir la conformité aux normes qualité.	le candidat doit remplir un ordre de fabrication ou un bulletin d'analyse permettant la traçabilité et la vérification des opérations unitaires.	étiquettes, le choix des contenants...) sont renseignés conformément au cahier des charges. Les documents renseignés permettent de garantir les exigences des normes qualité.
--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

REFERENTIEL D'ACTIVITES <i>décrit les situations de travail et les activités exercées, les métiers ou emplois visés</i>	REFERENTIEL DE COMPETENCES <i>identifie les compétences et les connaissances, y compris transversales, qui découlent du référentiel d'activités</i>	REFERENTIEL D'ÉVALUATION <i>Définit les critères et les modalités d'évaluation des acquis</i>	
		MODALITÉS D'ÉVALUATION	CRITÈRES D'ÉVALUATION
BLOC N° 3 Effectuer le contrôle qualité de la composition parfumante, aromatisante ou cosmétique			
A3.1 Contrôle de la composition parfumante, aromatisante ou cosmétique - Recherche et vérification de l'ensemble des informations permettant la réalisation de l'analyse de la composition parfumante, aromatisante ou cosmétique - Utilisation des appareils de mesure - Réalisation d'analyses physico-chimiques courantes (densité, pH, indice d'acide, degré Brix...)	C3.1 Choisir les méthodes d'analyse adaptées au type de produit en respectant les consignes du cahier des charges afin de s'assurer de la conformité de l'analyse. C3.2 Analyser la composition parfumante, aromatisante ou cosmétique en utilisant les	Mise en situation professionnelle (C3.1, C3.2, C3.3, C3.4) A partir d'un échantillon d'une composition parfumante ou aromatisante, le candidat doit réaliser l'ensemble des analyses décrites par le cahier des charges en choisissant les méthodes d'analyse physico-chimiques normalisées, sur une liste donnée, en vérifiant la disponibilité et le bon fonctionnement du matériel. A la fin de l'opération, le candidat doit trier et éliminer les déchets produits.	Les méthodes d'analyse physico-chimiques choisies correspondent au type de produit à contrôler. Les méthodes d'analyse physico-chimiques choisies correspondent aux critères à mesurer spécifiés dans le cahier des charges. (par exemple la réfractométrie pour mesurer un degré Brix) Le matériel est choisi dans le respect du cahier des charges. Le matériel choisi est testé et validé. Les analyses réalisées respectent le

<p>- Utilisation des différentes méthodes d'analyses pratiquées dans l'industrie aromatique et cosmétique.</p> <p>- Renseignement d'un bulletin d'analyse</p>	<p>matériels adéquats et les méthodes choisies afin de garantir au client la conformité du produit.</p> <p>C3.3 Vérifier la conformité du résultat par rapport à la réglementation en vigueur et/ou au cahier des charges du client en renseignant le bulletin d'analyse dans un système informatisé assurant le contrôle de conformité afin de fournir au client un bulletin d'analyse valide.</p> <p>C4.3 Informer la production en cas de non-conformité en remontant les anomalies détectées lors des analyses afin de bloquer la livraison en attente.</p>	<p>A l'issue des analyses, il doit compléter un bulletin d'analyses et vérifier les éventuelles non-conformités.</p> <p>En cas de non-conformités, il doit émettre un certificat de non-conformité et prévoir une procédure d'alerte des services support.</p>	<p>cahier des charges en termes de quantité, de réglage, d'étalonnage et de précision. Les déchets liquides et solides sont correctement triés pour élimination.</p> <p>Les résultats sont saisis dans le bulletin d'analyse. Les résultats sont comparés aux normes fixées par le cahier des charges afin de vérifier d'éventuelles non-conformités.</p> <p>En cas de non-respect du cahier des charges, un certificat de non-conformité est établi. Une procédure d'alerte des services support est prévue.</p>
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

