

Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 26923**

Intitulé

Assistant(e) technique des laboratoires parfum cosmétique et arômes

| AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION | QUALITÉ DU(ES) SIGNATAIRE(S) DE LA CERTIFICATION |
|---|--|
| Chambre de commerce et d'industrie de région Paris Ile-de-France (CCI Paris Ile-de-France) - ISIPCA | Président |

Niveau et/ou domaine d'activité

III (Nomenclature de 1969)

5 (Nomenclature Europe)

Convention(s) :

Code(s) NSF :

222s Transformations chimiques et apparentées (production)

Formacode(s) :

Résumé du référentiel d'emploi ou éléments de compétence acquis

Selon la taille des entreprises et l'importance des services dans lesquels il/elle travaille, l'assistant(e) technique des laboratoires peut réaliser tout ou partie des activités suivantes :

- × Élaboration des produits à partir des formules transmises
- × Réalisation des tests de contrôle du produit
- × Mise en œuvre de la démarche qualité
- × Réalisation des séances d'analyse sensorielle
- × Gestion d'une collection
- × Gestion des dimensions administratives et réglementaires
- Les capacités attestées :
 - × Fabriquer les produits en respectant les informations données, tant au niveau des ingrédients à utiliser que de leur dosage
 - × Réaliser des tests de conformité et de stabilité du produit
 - × Effectuer les différentes analyses et mesure liées au contrôle qualité
 - × Conduire des séances d'analyses sensorielles
 - × Gérer l'ensemble de la collection d'échantillons interne
 - × Assurer la réalisation des différentes tâches relevant de la gestion administrative de son activité

Secteurs d'activité ou types d'emplois accessibles par le détenteur de ce diplôme, ce titre ou ce certificat

L'assistant(e) technique des laboratoires parfum cosmétique et arômes peut exercer son activité au sein de deux grands types d'industries : l'industrie de la Beauté (parfums et cosmétiques), 4ème secteur industriel français et l'industrie Agroalimentaire, 1er secteur industriel français.

Technicien/ne en recherche appliquée
Technicien/ne en analyses sensorielles
Technicien/ne de laboratoire
Technicien/ne formulation
Technicien/ne contrôle qualité

Codes des fiches ROME les plus proches :

H1210 : Intervention technique en études, recherche et développement

H1503 : Intervention technique en laboratoire d'analyse industrielle

H1505 : Intervention technique en formulation et analyse sensorielle

Réglementation d'activités :

Le métier par lui-même n'est pas soumis à une réglementation particulière mais il s'exerce dans un ensemble de directives et règlements liés aux produits chimiques, aux produits de parfumerie, aux produits cosmétiques, aromatiques et alimentaires.

Modalités d'accès à cette certification

Descriptif des composantes de la certification :

Les modalités d'évaluation en lien avec les situations professionnelles, portent sur la réalisation de travaux identiques à ceux que doivent produire des professionnels en exercice, notamment :

- × Un produit fabriqué à partir d'une feuille de formulation
- × Les résultats d'une recherche de formules de base déjà existantes liées à une nouvelle formule à créer
- × Les tests effectués avec les matériels du laboratoire, sur un nouveau produit, et les résultats obtenus
- × Les procédures qualité appliquées lors de l'élaboration du produit
- × Les modalités de préparation et d'animation d'une séance d'analyse sensorielle
- × Le compte-rendu d'une séance d'analyse sensorielle
- × Les modalités de gestion d'une collection
- × L'analyse de conformité d'un protocole
- × La présentation d'un argumentaire technique du produit élaboré

L'ensemble des "blocs de compétences" présentés ci-dessous, obtenus, représentent la certification professionnelle enregistrée au RNCP

dans son entièreté.

Bloc de compétence :

| INTITULÉ | DESCRIPTIF ET MODALITÉS D'ÉVALUATION |
|--|---|
| <p>Bloc de compétence n°1 de la fiche n° 26923 - Elaborer des produits à partir des formules transmises</p> | <p>Descriptif :</p> <ul style="list-style-type: none">-Analyser la feuille de formulation en repérant les éventuelles erreurs qui pourraient s'y trouver.-Organiser l'ordre de fabrication du produit au regard des ingrédients le composant.-Vérifier leur qualité et quantité.-Constituer les mélanges en respectant précisément les doses inscrites dans la formule.-Vérifier la réglementation en vigueur par rapport à l'utilisation des ingrédients et leur dosage.-Vérifier la stabilité de la formulation.-Effectuer des recherches dans les collections à disposition, afin de sélectionner les formules de base pouvant être utilisées.-Anticiper sur les incidences possibles des ingrédients à utiliser <p>Modalités d'évaluation :</p> <p>1/ Production attendue : un produit fabriqué à partir d'une feuille de formulation</p> <p>Modalités de réalisation : élaboration d'un produit PCA en laboratoire. Travail individuel</p> <p>2/ Production attendue : les résultats d'une recherche de formules de base déjà existantes liées à une nouvelle formule à créer</p> <p>Modalités de réalisation : Présentation individuelle de la recherche.</p> <p>Un certificat des compétences attestées selon les modalités d'évaluation décrites sera délivré à chaque candidat/e à l'issue de la validation de ce bloc de compétences.</p> |
| <p>Bloc de compétence n°2 de la fiche n° 26923 - Effectuer les analyses et mesures liées au contrôle qualité</p> | <p>Descriptif :</p> <ul style="list-style-type: none">-Evaluer la qualité des matières premières-Vérifier la conformité des procédures mises en œuvre lors de la fabrication des formules.-Evaluer la qualité des produits réalisés et leur conformité aux normes établies-Analyser les résultats obtenus lors des évaluations qualité effectuées .-Proposer des axes d'amélioration au regard des écarts constatés.-Effectuer le reporting de conformité auprès de la Direction de la Qualité,-Préparer la démarche de certification et d'audit des services concernés <p>Modalités d'évaluation :</p> <p>1/ Production attendue : les procédures qualité appliquées lors de l'élaboration du produit</p> <p>Modalités de réalisation : élaboration d'une fiche présentant les procédures qualité</p> <p>2/ Production attendue : L'évaluation de la qualité des produits réalisés</p> <p>Modalités de réalisation : élaboration d'une fiche présentant les résultats de l'évaluation</p> <p>Un certificat des compétences attestées selon les modalités d'évaluation décrites sera délivré à chaque candidat/e à l'issue de la validation de ce bloc de compétences.</p> |

| INTITULÉ | DESCRIPTIF ET MODALITÉS D'ÉVALUATION |
|---|--|
| <p>Bloc de compétence n°3 de la fiche n° 26923 - Gérer une collection</p> | <p>Descriptif :</p> <ul style="list-style-type: none"> -Elaborer des propositions d'organisation de la collection. -Définir un classement logique et pertinent. -Veiller à actualiser régulièrement les informations. -Organiser un mode de consultation qui favorise les recherches à effectuer, tant sur logiciel informatique qu'au sein du local de conservation de la collection. -Sélectionner les formules déjà existantes et pouvant servir de bases à la nouvelle demande d'un client. -Effectuer des analyses sur les échantillons de la collection afin de vérifier qu'ils ne sont pas périmés. -En cas de péremption des produits, proposer la fabrication de nouveaux échantillons en respectant scrupuleusement la formulation d'origine ou en faire la commande <p>Modalités d'évaluation :</p> <p>1/ Production attendue :</p> <ul style="list-style-type: none"> - les modalités de gestion d'une collection. - Les données à conserver pour chaque formulation - Les modalités d'analyse visant à vérifier si le produit est périmé ou non <p>Modalités de réalisation : dossier individuel</p> <p>Un certificat des compétences attestées selon les modalités d'évaluation décrites sera délivré à chaque candidat/e à l'issue de la validation de ce bloc de compétences.</p> |
| <p>Bloc de compétence n°4 de la fiche n° 26923 - Réaliser des séances d'analyse sensorielle</p> | <p>Descriptif :</p> <ul style="list-style-type: none"> -Organiser le recrutement des panélistes qui testeront le nouveau produit en veillant à ce qu'ils correspondent bien aux critères recherchés. -Choisir le matériel et les supports adaptés aux objectifs poursuivis. -Sélectionner les échantillons qui serviront aux tests en gérant les stocks nécessaires à l'ensemble des séances et au nombre de panélistes. -Animer les séances de tests. -Donner des consignes précises et claires en s'assurant du niveau de compréhension des participants. -Favoriser la prise de parole, en aidant chaque panéliste à formuler ses remarques -Utiliser, si besoin, un logiciel de traitement des résultats -Effectuer une première synthèse de l'analyse des résultats -Rédiger le compte rendu de la séance <p>Modalités d'évaluation :</p> <p>1/ Production attendue : les modalités de préparation et d'animation d'une séance d'analyse sensorielle.</p> <p>Modalités de réalisation : mise en situation d'animation d'une séance d'analyse sensorielle.</p> <p>2/ Production attendue : le compte-rendu d'une séance d'analyse sensorielle</p> <p>Modalités de réalisation : compte-rendu écrit</p> <p>Un certificat des compétences attestées selon les modalités d'évaluation décrites sera délivré à chaque candidat/e à l'issue de la validation de ce bloc de compétences.</p> |

| INTITULÉ | DESCRIPTIF ET MODALITÉS D'ÉVALUATION |
|--|--|
| <p>Bloc de compétence n°5 de la fiche n° 26923 - Gérer les données administratives et réglementaires de son activité</p> | <p>Descriptif :</p> <ul style="list-style-type: none"> -Vérifier la conformité des protocoles mis en place. -Rédiger le compte rendu des tests mis en œuvre, et des résultats obtenus. -Collaborer avec le service marketing afin de développer une argumentation technique sur le produit et ses caractéristiques. -Expliquer les caractéristiques du produit au client en utilisant un vocabulaire précis et les descripteurs propres à son secteur d'intervention. -Se tenir informé de la réglementation liée aux ingrédients utilisés et aux produits fabriqués. -Compléter les fiches techniques des produits des données de sécurité, en s'assurant de la fiabilité des informations portées. -Vérifier la conformité des fiches techniques. <p>Modalités d'évaluation :</p> <p>1/ Production attendue : l'analyse de conformité d'un protocole. Modalités de réalisation : dossier individuel</p> <p>2/ production attendue : la présentation d'un argumentaire technique du produit élaboré Modalités de réalisation : présentation orale individuelle</p> <p>Un certificat des compétences attestées selon les modalités d'évaluation décrites sera délivré à chaque candidat/e à l'issue de la validation de ce bloc de compétences.</p> |
| <p>Bloc de compétence n°6 de la fiche n° 26923 - Réaliser des tests d'analyse et de contrôle du produit</p> | <p>Descriptif :</p> <ul style="list-style-type: none"> -Organiser l'ordre des tests à effectuer en respectant chacune des normes définies. -Effectuer les tests en respectant les conditions d'utilisation, les règles d'hygiène et de sécurité propres à chacun d'entre eux. -Observer les réactions du produit, afin de déterminer les paramètres sur lesquels agir afin de stabiliser le produit. -Analyser la façon dont les paramètres peuvent affecter la formulation, -Définir les orientations à prendre en déterminant ceux sur lesquels agir. -Noter précisément les résultats obtenus à chaque essai, -Vérifier les réactions du produit à chaque changement de paramètres. -Renouveler les tests jusqu'à l'obtention de la reproductibilité des résultats aux différentes étapes de fabrication du produit. <p>Modalités d'évaluation :</p> <p>1/ Production attendue : analyse d'une demande client et la définition des caractéristiques de son univers Modalités de réalisation : dossier individuel</p> <p>2/ Production attendue : différents tests effectués sur un nouveau produit et les résultats obtenus. Modalités de réalisation : réalisation des tests en laboratoire et présentation écrite de leurs résultats</p> <p>Un certificat des compétences attestées selon les modalités d'évaluation décrites sera délivré à chaque candidat/e à l'issue de la validation de ce bloc de compétences.</p> |

Validité des composantes acquises : 5 an(s)

| | | |
|--|---|---|
| Après un parcours de formation sous statut d'élève ou d'étudiant | X | La présidente du jury est la Directrice de l'ISIPCA 4 professionnels/les du secteur parfum, Cosmétique, Arômes Le / la Directeur/trice pédagogique ISIPCA |
| En contrat d'apprentissage | X | La présidente du jury est la Directrice de l'ISIPCA 4 professionnels/les du secteur parfum, Cosmétique, Arômes Le / la Directeur/trice pédagogique ISIPCA |
| Après un parcours de formation continue | X | La présidente du jury est la Directrice de l'ISIPCA 4 professionnels/les du secteur parfum, Cosmétique, Arômes Le / la Directeur/trice pédagogique ISIPCA |
| En contrat de professionnalisation | X | La présidente du jury est la Directrice de l'ISIPCA 4 professionnels/les du secteur parfum, Cosmétique, Arômes Le / la Directeur/trice pédagogique ISIPCA |
| Par candidature individuelle | X | |
| Par expérience dispositif VAE prévu en 2012 | X | La présidente du jury est la Directrice de l'ISIPCA 4 professionnels/les du secteur parfum, Cosmétique, Arômes Le / la Directeur/trice pédagogique ISIPCA |

| | OUI | NON |
|-----------------------------------|-----|-----|
| Accessible en Nouvelle Calédonie | | X |
| Accessible en Polynésie Française | | X |

LIENS AVEC D'AUTRES CERTIFICATIONS

ACCORDS EUROPÉENS OU INTERNATIONAUX

Base légale

Référence du décret général :

Référence arrêté création (ou date 1er arrêté enregistrement) :

Arrêté du 26 septembre 2016 publié au Journal Officiel du 04 octobre 2016 portant enregistrement au répertoire national des certifications professionnelles. Enregistrement pour cinq ans, au niveau III, sous l'intitulé "Assistant(e) technique des laboratoires parfum cosmétique et arômes" avec effet au 20 octobre 2011, jusqu'au 04 octobre 2021.

Référence du décret et/ou arrêté VAE :

Références autres :

Pour plus d'informations

Statistiques :

Autres sources d'information :

[Site internet de l'ISIPCA](#)

Lieu(x) de certification :

Chambre de commerce et d'industrie de région Paris Ile-de-France (CCI Paris Ile-de-France) - ISIPCA : Île-de-France - Yvelines (78) [Versailles]

CCI PARIS ILE DE FRANCE - ISIPCA

36 rue du parc de Clagny

78000 Versailles

Lieu(x) de préparation à la certification déclarés par l'organisme certificateur :

CCI PARIS ILE DE FRANCE - ISIPCA

36 rue du parc de Clagny

78000 Versailles

Historique de la certification :