

## Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 21667**

### Intitulé

Assistant technique des industries aromatiques et cosmétiques

AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION	QUALITÉ DU(ES) SIGNATAIRE(S) DE LA CERTIFICATION
ASFO Grasse	ASFO Grasse

### Niveau et/ou domaine d'activité

**IV (Nomenclature de 1969)**

**4 (Nomenclature Europe)**

**Convention(s) :**

**Code(s) NSF :**

222 Transformations chimiques et apparentées (y.c. industrie pharmaceutique)

**Formacode(s) :**

### Résumé du référentiel d'emploi ou éléments de compétence acquis

L'assistant technique des industries aromatiques et cosmétiques effectue l'ensemble des tâches courantes en atelier de fabrication ou en laboratoire de préparation d'échantillons dans les industries de parfumerie, des arômes alimentaires ou des produits cosmétiques. Il peut occuper des fonctions s'étendant de l'extraction de matières premières à l'expédition finale des commandes. Cela peut être de la préparation de matières premières à partir d'éléments naturels, de la préparation de formules manuellement ou à l'aide de robot de pesée, de la prise et du traitement d'échantillons, des contrôles physico-chimiques sur les matières premières ou les produits en cours de fabrication.

L'assistant technique des industries aromatiques et cosmétiques intervient en création ou en production d'arômes, de parfums, de cosmétique et de leurs applications.

Il peut intervenir dans de nombreux domaines de ces industries. Il organise la production dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité. Il effectue un contrôle qualitatif des matières premières. Il anticipe l'approvisionnement en matières premières et consommables. Il effectue le réglage des équipements.

Il prépare des concentrés de parfum, d'arôme ou de base cosmétique et en réalise les applications. Il en évalue les résultats organoleptiques et physico-chimiques.

Les capacités attestées par ce titre intègrent la capacité à assurer l'opérationnalité de son poste de préparation en veillant à l'approvisionnement et au contrôle des matières premières et consommables, au réglage des équipements et au respect des règles d'hygiène/ sécurité. A réaliser le concentré de parfum/d'arôme ou la base cosmétique et leurs applications en adaptant si besoin les masses des composants et en respectant de façon rigoureuse le protocole de fabrication et d'application. Il s'assure aussi de la qualité et de la traçabilité des formulations et applications réalisées, en effectuant des contrôles réguliers, en organisant les tests et en échantillonnant les produits préparés.

Il est capable de vérifier qualitativement la qualité des matières premières. Il en connaît les comportements physico-chimiques, les couleurs, les odeurs, le toucher et éventuellement les goûts.

Il connaît le matériel utilisé. Il en maîtrise les fonctions électromécaniques de base et peut effectuer les interventions de premier niveau. Cela inclut les systèmes informatiques pilotant les robots de production.

Il prépare le poste de travail.

Il applique les bonnes pratiques de Fabrication (BPF). Il maîtrise les logiciels informatiques en facilitant la mise en œuvre.

Il est capable de pratiquer les grandes méthodes de transformation des matières premières.

Il réalise les concentrés de parfum/d'arôme ou la base cosmétique et en connaît le comportement.

Il connaît la préparation des différentes mises en applications des concentrés réalisés et les bases physicochimiques de ces applications.

Il maîtrise la prise d'échantillon.

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

Parfumerie ; Cosmétique ; Aromatique Alimentaire ; Agroalimentaire ; Chimie

Assistant, assistant parfumeur, assistant aromaticien, assistant cosméticien, préparateur, technicien d'application, technicien contrôle qualité, assistant chef de projet, aide chimiste, conducteur d'équipement, opérateur de production.

### Codes des fiches ROME les plus proches :

H2301 : Conduite d'équipement de production chimique ou pharmaceutique

H1210 : Intervention technique en études, recherche et développement

H3303 : Préparation de matières et produits industriels (broyage, mélange, ...)

### Réglementation d'activités :

norme ISO 22716 (BPF) - intégrée

Règlement Cosmétique (CE n°1223/2009) - intégrée

Règlement Arômes (CE n°1331/2008) - intégrée

### Modalités d'accès à cette certification

#### Descriptif des composants de la certification :

Les modalités d'évaluation des capacités professionnelles ont été choisies en fonction de leur proximité avec des situations professionnelles. Elles portent sur la réalisation de travaux identiques à ceux que doivent produire des professionnels en exercice, à savoir :

- Organisation d'un poste de préparation
- Réalisation d'un concentré de parfum/d'arôme ou base cosmétique

- Réalisation d'une application de concentré
- Réalisation d'un échantillonnage

L'ensemble des « blocs de compétences » obtenus, décrits ci-dessous, représente l'ensemble de la certification professionnelle enregistrée au RNCP.

**Bloc de compétence :**

INTITULÉ	DESCRIPTIF ET MODALITÉS D'ÉVALUATION
Bloc de compétence n°1 de la fiche n° 21667 - Conduire des appareillages de fabrication et d'extraction	<p><b>Descriptif :</b>            Décrire les comportements des matières premières            Décrire les procédés et utiliser le matériel            Appliquer les grandes méthodes de transformation</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hydro-distillation</li> <li>• Entraînement à la vapeur</li> <li>• Extraction au solvant volatil</li> <li>• Distillation</li> <li>• Distillation moléculaire</li> <li>• Préparation d'absolue</li> <li>• Chromatographie et filtration</li> </ul> Piloter un robot de pesée : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vérifier les matières premières (nom, lot, odeur, aspect)</li> <li>• Effectuer les interventions de maintenance de premier niveau</li> <li>• Piloter l'interface numérique</li> </ul> <p><b>Modalités d'évaluation :</b>            Mise en situation professionnelle à partir d'un cas pratique sur un procédé d'extraction            Le candidat devra</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Décrire la problématique</li> <li>• Expliciter le procédé</li> <li>• Expliciter le matériel</li> <li>• Indiquer les conditions d'utilisation en respectant les procédures d'hygiène, de sécurité et de protection de l'environnement</li> </ul> <p><b>Attestation :</b>            Un certificat des compétences attestées selon les modalités d'évaluation décrites sera délivré à chaque candidat/e à l'issue de la validation du 1er bloc de compétences</p>

INTITULÉ	DESCRIPTIF ET MODALITÉS D'ÉVALUATION
<p>Bloc de compétence n°2 de la fiche n° 21667 - Elaborer une composition parfumante (de la matière première à l'application finale)</p>	<p><b>Descriptif :</b></p> <p>Identifier les caractéristiques des matières premières, leurs interactions, le rôle des différents composants et les caractéristiques des produits intermédiaires et des produits finis.</p> <p>Identifier les étapes du procédé de fabrication, les paramètres physico-chimiques et leurs interactions, les points critiques et risques associés.</p> <p>Décrire et utiliser les matériels : la balance de précision, les matériels de préparation (flacons, pipettes, mouillettes...)</p> <p>Rechercher et vérifier l'ensemble des informations permettant la réalisation du produit.</p> <p>Préparer le poste de travail en respectant les bonnes pratiques de fabrication.</p> <p>Réaliser de manière autonome la pesée d'une formule de parfumerie comportant différents ingrédients (poudres, liquides, produits sensibles à la chaleur...)</p> <p>Evaluer olfactivement la qualité de la composition</p> <p>Décrire la structure d'une composition parfumante : classification dans une généalogie, familles d'odeurs, notes de tête, de cœur et de fond, les accords.</p> <p>Incorporer une composition dans une application (lait corporel, gel douche, savon, bougie, détergent...)</p> <p>Adapter une formule à un support par substitution de certains ingrédients</p> <p><b>Modalités d'évaluation :</b></p> <p>Mise en situation professionnelle à partir d'un cas pratique sur une réalisation d'une composition parfumante à partir d'une formule type et son incorporation dans une application fonctionnelle</p> <p>Le candidat devra</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Décrire la problématique</li> <li>• Expliciter le procédé et le matériel</li> <li>• Préparer un échantillon de parfum par la pesée et la mise en solution de la formule en respectant les procédures d'hygiène, de sécurité et environnementales</li> <li>• Etiqueter correctement cet échantillon</li> <li>• Contrôler olfactivement la qualité du résultat</li> <li>• Réaliser l'incorporation de la quantité adéquate de cet échantillon dans le support désigné en respectant les procédures d'hygiène, de sécurité et environnementales</li> <li>• Contrôler olfactivement la qualité du résultat</li> </ul> <p><b>Attestation :</b></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 du 2ème bloc de compétences</p>

INTITULÉ	DESCRIPTIF ET MODALITÉS D'ÉVALUATION
<p>Bloc de compétence n°3 de la fiche n° 21667 - Elaborer une composition aromatisante (de la matière première à l'application finale)</p>	<p><b>Descriptif :</b></p> <p>Identifier les caractéristiques des matières premières, leurs interactions, le rôle des différents composants et les caractéristiques des produits intermédiaires et des produits finis.</p> <p>Identifier les étapes du procédé de fabrication, les paramètres physico-chimiques et leurs interactions, les points critiques et risques associés.</p> <p>Décrire et utiliser les matériels : la balance de précision, les matériels de préparation (flacons, pipettes, mouillettes...)</p> <p>Rechercher et vérifier l'ensemble des informations permettant la réalisation du produit.</p> <p>Préparer le poste de travail en respectant les bonnes pratiques d'hygiène.</p> <p>Réaliser de manière autonome la pesée d'une formule d'arôme comportant différents ingrédients (poudres, liquides, produits sensibles à la chaleur...)</p> <p>Evaluer olfactivement et sur le plan du goût la qualité de la composition (évaluation sensorielle)</p> <p>Incorporer une composition dans une application sucrée (confiserie, biscuiterie, glace, boisson...) ou salée (snack, soupe...)</p> <p>Adapter une formule à un support par substitution de certains ingrédients</p> <p><b>Modalités d'évaluation :</b></p> <p>Mise en situation professionnelle à partir d'un cas pratique sur une réalisation d'une composition aromatisante à partir d'une formule type et son incorporation dans une application sucrée ou salée</p> <p>Le candidat devra</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Décrire la problématique</li> <li>• Expliciter le procédé et le matériel</li> <li>• Préparer un échantillon d'arôme par la pesée et la mise en solution de la formule en respectant les procédures d'hygiène, de sécurité et environnementales</li> <li>• Contrôler (odeur, goût) la qualité du résultat</li> <li>• Etiqueter correctement cet échantillon</li> <li>• Réaliser l'incorporation de la quantité adéquate de cet échantillon dans le support désigné en respectant les procédures d'hygiène, de sécurité et environnementales</li> <li>• Contrôler (analyse sensorielle) la qualité du résultat</li> </ul> <p><b>Attestation :</b></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 du 3ème bloc de compétences</p>

INTITULÉ	DESCRIPTIF ET MODALITÉS D'ÉVALUATION
<p>Bloc de compétence n°4 de la fiche n° 21667 - Elaborer un produit cosmétique ou aroma-cosmétique (de la matière première à l'application finale)</p>	<p><b>Descriptif :</b>            Identifier les caractéristiques des matières premières, leurs interactions, le rôle des différents composants et les caractéristiques des produits intermédiaires et des produits finis.            Identifier les étapes du procédé de fabrication, les paramètres physico-chimiques et leurs interactions, les points critiques et risques associés.            Décrire et utiliser les matériels : la balance de précision, les systèmes d'émulsion, les matériels de préparation.            Rechercher et vérifier l'ensemble des informations permettant la réalisation du produit.            Préparer le poste de travail en respectant les bonnes pratiques de fabrication.            Préparer de manière autonome une formule cosmétique (crème, savon, gel douche...) ou aroma-cosmétique (huile, gel, crème...).            Evaluer la qualité de la composition (évaluation sensorielle)</p> <p><b>Modalités d'évaluation :</b>            Mise en situation professionnelle à partir d'un cas pratique sur une réalisation d'une formule cosmétique ou aroma-cosmétique à partir d'une formule type            Le candidat devra</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Décrire la problématique</li> <li>• Expliciter le procédé et le matériel</li> <li>• Expliciter la fonction de chaque matière première</li> <li>• Préparer un échantillon du produit en suivant la formule et en respectant les BPF</li> <li>• Etiqueter correctement cet échantillon</li> <li>• Contrôler la qualité du résultat</li> </ul> <p><b>Attestation :</b>            Un certificat des compétences attestées selon les modalités d'évaluation décrites sera délivré à chaque candidat/e à l'issue de la validation du 4ème bloc de compétences</p>

INTITULÉ	DESCRIPTIF ET MODALITÉS D'ÉVALUATION
<p>Bloc de compétence n°5 de la fiche n° 21667 - Effectuer les analyses et mesures liées au contrôle qualité</p>	<p><b>Descriptif :</b>  Utiliser les grandeurs physiques, les unités, les standards, les normes.  Décrire et utiliser les différentes méthodes d'analyses pratiquées dans l'industrie aromatique et cosmétique.  Décrire et utiliser les différents matériels.  Rechercher et vérifier l'ensemble des informations permettant la réalisation de l'analyse.  Réaliser les analyses physico-chimiques courantes (densité, pH, indice d'acide, degré Brix...)  Compléter un bulletin d'analyse.  Schématiser des systèmes d'analyses plus poussés (chromatographie en phase gazeuse, spectrométrie de masse...)</p> <p><b>Modalités d'évaluation :</b>  Mise en situation professionnelle à partir d'un cas pratique sur la réalisation d'une ou plusieurs analyses d'une matière première ou d'une composition  Le candidat devra</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Décrire la problématique</li> <li>• Expliciter la technique et le matériel</li> <li>• Réaliser une ou plusieurs analyses sur un échantillon témoin de matière première ou de produit en respectant les BPL</li> <li>• Compléter le bulletin d'analyse</li> </ul> <p><b>Attestation :</b>  Un certificat des compétences attestées selon les modalités d'évaluation décrites sera délivré à chaque candidat/e à l'issue de la validation du 5ème bloc de compétences</p>

INTITULÉ	DESCRIPTIF ET MODALITÉS D'ÉVALUATION
<p>Bloc de compétence n°6 de la fiche n° 21667 - Communiquer, traiter les informations relatives à la production et transmettre des pratiques opérationnelles</p>	<p><b>Descriptif :</b>            Communiquer avec les membres de l'équipe et avec les services supports en prenant en compte leurs demandes et les informations qu'ils apportent.            Transmettre les informations nécessaires aux différents interlocuteurs.            Utiliser correctement les langages techniques en usage dans la profession.            Transmettre des pratiques opérationnelles.            Transcrire les informations nécessaires à la traçabilité des produits et à l'historique de production de manière claire et exploitable.            Saisir des données dans un système informatisé.            Appliquer les règles d'hygiène, de port de tenue de travail, de déplacement dans l'entreprise.            Identifier les risques liés aux matières manipulées et à l'environnement de travail.            Appliquer strictement les règles sécurité dans toute intervention.            Utiliser correctement les moyens de prévention et les équipements de protection collective et individuelle.            Appliquer les mesures de protection de l'environnement selon les règles en vigueur.            Adopter les postures de travail correspondant aux règles d'ergonomie.</p> <p><b>Modalité d'évaluation :</b>            Mise en situation professionnelle à partir d'un cas pratique portant sur les modes de communication mis en œuvre au sein d'une équipe et comportant</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La composition de l'équipe et ses caractéristiques</li> <li>• Les outils de communication au sein de l'équipe</li> <li>• Les missions à conduire et l'organisation du travail</li> <li>• Les outils de suivi des activités</li> <li>• La transmission des pratiques opérationnelles</li> <li>• La résolution des conflits</li> <li>• Les règles d'hygiène, de sécurité et de protection de l'environnement en entreprise</li> </ul> <p><b>Attestation :</b>            Un certificat des compétences attestées selon les modalités d'évaluation décrites sera délivré à chaque candidat/e à l'issue de la validation du 6ème bloc de compétences</p>

Validité des composantes acquises : illimitée

CONDITIONS D'INSCRIPTION À LA CERTIFICATION	OUINON	COMPOSITION DES JURYS
Après un parcours de formation sous statut d'élève ou d'étudiant	X	
En contrat d'apprentissage	X	
Après un parcours de formation continue	X	2 professionnels du secteur dont 1 est président du Jury, 2 formateurs spécialistes du secteur.
En contrat de professionnalisation	X	2 professionnels du secteur dont 1 est président du Jury, 2 formateurs spécialistes du secteur.
Par candidature individuelle	X	

Par expérience dispositif VAE prévu en 2015	X	2 professionnels du secteur dont 1 est président du Jury, 2 formateurs spécialistes du secteur.
---	---	---

	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 9 janvier 2015 publié au Journal Officiel du 30 janvier 2015 portant enregistrement au répertoire national des certifications professionnelles. Enregistrement pour trois ans, au niveau IV, sous l'intitulé "Assistant technique des industries aromatiques et cosmétiques" avec effet au 29 juin 2011, jusqu'au 30 janvier 2018.

##### Référence du décret et/ou arrêté VAE :

##### Références autres :

Arrêté du 17 décembre 2018 publié au Journal Officiel du 21 décembre 2018 portant enregistrement au répertoire national des certifications professionnelles. Enregistrement pour cinq ans, avec effet au 30 janvier 2018, jusqu'au 21 décembre 2023.

#### Pour plus d'informations

##### Statistiques :

En moyenne, 20 titres délivrés par an.

##### Autres sources d'information :

[http://www.prodarom.com/francais/asfo/index\\_asfo.php](http://www.prodarom.com/francais/asfo/index_asfo.php)

ASFO Grasse

##### Lieu(x) de certification :

ASFO - GRASSE

48 avenue Riou Blanquet

06130 GRASSE

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

ASFO - GRASSE

48 avenue Riou Blanquet

06130 GRASSE

##### Historique de la certification :