

Appellations (Métiers courants)

- Analyste sensoriel / sensorielle

Définition

Compose des arômes, des fragrances destinés à des produits alimentaires, cosmétiques (gels douche, lait pour le corps, ...) ou de parfumerie et en effectue l'analyse chimique et sensorielle (gustative et olfactive). Intervient selon les normes de fabrication (toxicité, tolérance, ...) et les attentes des consommateurs.

Peut former aux techniques de dégustation et d'olfaction.

Peut organiser des tests d'évaluation sensorielle de produits de consommation.

Accès à l'emploi métier

Remarque ADEM : Les informations décrites dans cette rubrique ne sont pas applicables au Luxembourg

Cet emploi/métier est accessible à partir d'un diplôme de niveau Bac+2 (DUT, L2, BTS, ...) en chimie, physico-chimie, industrie alimentaire, complété par des formations spécifiques dans les secteurs de l'aromatique alimentaire, de la parfumerie, de la cosmétique.

La pratique de l'anglais (vocabulaire scientifique) est requise.

Conditions d'exercice de l'activité

L'activité de cet emploi/métier s'exerce au sein d'entreprises ou d'industries du secteur alimentaire, de la parfumerie, de la chimie, ... en relation avec différents services (marketing, production, fournisseurs, ...) parfois en contact avec les consommateurs et les testeurs (tests de produits).

Elle varie selon le secteur (parfumerie, arômes alimentaires, ...) et le domaine d'intervention (recherche, production, tests, ...).

L'activité s'effectue généralement en milieu stérile.

Le port d'équipements de protection stériles (blouse, gants, charlotte, ...) peut être requis.

Activités et compétences de base

Activités

- Identifier les attentes des consommateurs en matière d'odeurs, de saveurs, de goûts pour des produits alimentaires, cosmétiques ou de parfumerie
- Sélectionner les matières premières (arômes naturels, essences, produits de synthèse, ...) auprès de fournisseurs
- Assembler les matières premières et les notes simples et composer des odeurs et des saveurs
- Vérifier les caractéristiques organoleptiques (successions de sensations, pyramide olfactive, équilibre, stabilité, ...) du produit final
- Définir la composition finale du produit (formulation, profil sensoriel, ...) et établir son cahier des charges pour la production

Compétences

- Osmologie (science des odeurs)
- Cartographie des parfums
- Champ des odeurs (musqué, boisé, ...)
- Caractéristiques des matières premières aromatiques
- Chimie moléculaire
- Physicochimie

Activités et compétences de base

Activités	Compétences
	<ul style="list-style-type: none"> ■ Microbiologie ■ Toxicologie ■ Protocoles d'analyses sensorielles ■ Techniques d'humage ■ Techniques de dégustation ■ Vocabulaire de dégustation alimentaire ■ Allergologie ■ Utilisation de logiciels de statistiques ■ Appréciation visuelle (symétrie, couleur, ...) ■ Utilisation d'olfactomètre ■ Utilisation d'une « roue des odeurs » (correspondance odeur/molécule) ■ Mémoire olfactive ■ Appréciation olfactive ■ Appréciation gustative

Activités et compétences spécifiques

Activités	Compétences
<p>Intervenir dans une étape de fabrication :</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Analyse de produits ■ Essais / tests 	

H1505 - Intervention technique en formulation et analyse sensorielle

Activités et compétences spécifiques

Activités	Compétences
<ul style="list-style-type: none"> ■ Etudes / recherche ■ Fabrication / adaptation de produits 	
<ul style="list-style-type: none"> ■ Fabriquer des essences absolues, des huiles essentielles ou des molécules de synthèse à partir de végétaux ou de matières fossiles 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Méthodes de fabrication d'essences absolues ■ Méthodes de fabrication de molécules de synthèse ■ Utilisation d'appareils de distillation (alambic)
<ul style="list-style-type: none"> ■ Concevoir le dossier marketing pour le lancement d'un nouveau produit (parfum, produit alimentaire, ...) 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Eléments de base en marketing
<ul style="list-style-type: none"> ■ Elaborer des tests sensoriels pour des produits de consommation (dégustation, tests visuels, tests de reconnaissance, ...) et les mettre en oeuvre auprès de panélistes 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Méthodes d'enquête ■ Construction de grilles d'évaluation
<ul style="list-style-type: none"> ■ Enseigner les techniques de dégustation et d'olfaction et apporter des conseils sur l'utilisation et la consommation de produits 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Techniques pédagogiques

Environnements de travail

Structures	Secteurs	Conditions
<ul style="list-style-type: none"> ■ Entreprise artisanale ■ Entreprise industrielle ■ Etablissement/organisme de recherche 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Alimentaire ■ Industrie cosmétique ■ Parachimie ■ Parfumerie 	

Mobilité professionnelle

Emplois proches

Depuis	Vers
<ul style="list-style-type: none"> ■ Toutes les appellations 	<ul style="list-style-type: none"> ■ H1210 - Intervention technique en études, recherche et développement

H1505 - Intervention technique en formulation et analyse sensorielle

Mobilité professionnelle

Emplois envisageables si évolution

Depuis

- Toutes les appellations
- Toutes les appellations
- Toutes les appellations
- Toutes les appellations

Vers

- H1206 - Management et ingénierie études, recherche et développement industriel
- H1501 - Direction de laboratoire d'analyse industrielle
- H1502 - Management et ingénierie qualité industrielle
- M1703 - Management et gestion de produit