

RS01 - ANALYSER OLFACTIVEMENT UN PRODUIT

DURÉE

24 Jour(s) soit 168,00 Heures

PUBLIC

Une diversité de métiers peuvent être concernées :

Dans l'industrie du parfum : producteur de matières premières, vendeur et acheteur de matières premières, parfumeur-créditeur junior, évaluateur, analyste sensoriel junior, formateur des marques (à destination du personnel de vente), chef de produit, services marketing, préparateur en parfumerie, contrôleur qualité, ingénieur recherche et développement.

Dans d'autres univers : cuisinier (restaurant gastronomique majoritairement), sommelier, œnologue, maître de chais, pâtissier, barista, ...

PRÉ-REQUIS

- Formation accessibles aux francophones,
- Formation disponible pour anglophones sur demande,
- Formation non accessible aux personnes anosmiques.

MOYENS ET SUPPORTS

Pendant le cours :

- Présentation support visuel,
- Support vidéo (De l'idée au produit),
- Touches olfactives.

Après le cours :

- Dossier pédagogique dématérialisé,
- 9 Olfactoriums® (8 orgues à matières premières et 1 orgue à facettes olfactives).

OBJECTIFS

Cette certification permet de valider les compétences d'analyse sensorielle nécessaires dans différents cadres professionnels de l'industrie du parfum et d'autres secteurs d'activités comme l'oenologie ou la gastronomie.

Les compétences attestées sont les suivantes :

C1 - Construire un répertoire olfactif personnel évolutif en décodant des notes olfactives et en les associant à des images, des sons, des références, des évocations, moments... en vue de mémoriser les odeurs dans un contexte sensoriel et émotionnel non conscient

C2 – Traduire la perception d'une matière première grâce à un vocabulaire adapté pour exprimer les caractéristiques d'une odeur classées par famille, facette, évocations olfactives, ténacité et intensité

C3 - Identifier des matières premières « combinées » au sein d'un produit fini composé de plus de 10 notes olfactives (parfum, vin...) en mobilisant son répertoire olfactif pour isoler chaque ingrédient et définir le contenu de la composition finale

C4 - Mesurer la qualité olfactive d'une matière première ou d'un produit fini par rapport à un standard en utilisant la méthode du test triangulaire qui permet de discriminer un témoin viable d'un autre échantillon (nouveau lot d'approvisionnement ou de production)

DESCRIPTION / CONTENU

- Expertise à la technique de la parfumerie et au langage des odeurs
- Etude des grands classiques de la parfumerie moderne
- Initiation à la chimie des parfums
- Etudes des matières premières : hespéridées, aromatiques, fruitées, fleuries, boisées, épicées, notes de fond et notes accessoires.
- Contrôle Qualité

MODALITÉS

1. Contrôle continu tout au long du cursus de formation : évaluation des acquis à chaud puis tests olfactifs 2 semaines après l'apprentissage.
2. Mise en situation réelle d'analyse sensorielle sur 8 matières premières – 2 produits finis – un contrôle olfactif en test triangulaire.



CINQUIÈME SENS

Depuis 1976

MÉTHODE PÉDAGOGIQUE

- 60% d'apports théoriques et de connaissances,
- 40% de pratique
- Séances de formation en salle et dans le laboratoire Cinquième Sens.

Durée 1 heure 30

Le candidat réalise plusieurs analyses à l'aveugle (reconnaissance, caractérisation, évaluation) pendant 1 heure puis présente ses résultats pendant 30 minutes devant un jury de professionnels

Pour les 8 matières premières senties, le candidat doit :

- Énoncer au moins trois descripteurs olfactifs pertinents
- Classer l'odeur dans sa famille
- Déterminer le nom complet de l'odeur.
- Expliquer sa méthode d'obtention
- Communiquer l'intensité olfactive.
- Positionner chaque odeur dans son plan olfactif : notes de tête, cœur ou fond.

Pour les 2 produits finis, le candidat doit

- Nommer trois matières premières « combinées » distinctes dans le produit fini

Pour le contrôle qualité, le candidat doit

- Analyser 2 odeurs par un test triangulaire afin de valider la conformité du nouveau lot.

