



# Aromaticien(ne)

Pratiquer un métier basé sur la maîtrise des sens de l'odorat et du goût.



©Aurelia Blanc / CCI Paris IDF

## VOUS FORMER

Vous serez un(e) expert(e) de l'odorat et du goût et vous élaborerez les arômes qui seront utilisés pour fabriquer tous types d'aliments. Vous créez - à partir de matières premières naturelles ou de synthèse - les saveurs des aliments destinés tant à l'industrie agro-alimentaire (bonbons, boissons, yaourts, plats cuisinés, etc.) qu'aux professionnels des métiers de bouche (cuisinier, pâtissier etc.) Vous pourrez également travailler pour améliorer la qualité aromatique des médicaments, compléments alimentaires et suppléments.

Sur le terrain, vous évaluez les qualités gustatives d'un produit. Vous reproduisez un arôme en utilisant les techniques modernes d'analyse ou élaborez un nouvel arôme en combinant des matières premières odorantes et sapides. Vous devez déterminer le dosage adapté à chaque application de vos arômes, veillez à leur stabilité dans le temps donc prendre en compte des caractéristiques du produit (consistance, conditionnement, etc.) afin d'y intégrer au mieux l'arôme. Une multitude de paramètres entrent en ligne de compte, par exemple, le dosage n'est pas le même s'il est destiné à une crème glacée ou à un lait aromatisé. Vous respectez les normes de sécurité alimentaire, votre métier s'exerçant dans des conditions d'hygiène strictes. Vous prenez en compte les demandes soit de votre client industriel, soit des attentes consommateurs. Vous travaillez en équipe et avec différents services de l'entreprise comme le service analyse sensorielle (qui réalise les études consommateurs par exemple), les achats (qui recherchent les matières premières), le marketing mais aussi le service réglementaire.

Vous procédez à de nombreux essais, en testant le comportement de votre création dans le produit final afin de tenir compte des contraintes fixées en matière de goût, d'odeur, d'aspect ou de texture. mais aussi les éléments liés à la production, la stabilité dans le temps, le coût d'aromatisation. Vous pouvez travailler pour un large public de différentes origines et il faudra plaire, comprendre et garantir la qualité des produits quelque soit la zone géographique. Vous travaillerez au sein au niveau national ou international pour des entreprises de l'agro-alimentaire, les PAI (produits alimentaires intermédiaires), les sociétés d'aromatique alimentaire, soit de grands groupes industriels ou des PME. L'expérience s'acquiert dans le temps pour être aromaticien(ne) senior. Vous pourrez aussi à long terme accéder à des postes à responsabilité en Recherche & Développement et prendre la tête de la division R&D.

## QUALITÉS REQUISES

Votre métier nécessite envie, patience et rigueur scientifique. Vous devez avoir une solide formation en sciences dont chimie et biochimie. Vous êtes créatif(ve), avec une vraie sensibilité aux goûts et aux odeurs, un nez développé et un palais fin. Vous appréciez la cuisine et vous êtes un fin gourmet. Vous êtes curieux(se) pour vous tenir informé(e) des nouveautés et des innovations dans votre secteur.





## LES ÉCOLES QUI VOUS FORMENT

ISIPCA  
PARIS

