

ISIPCA

From senses to expertise

- P A R I S -



MASTER PROFESSIONNEL

Formulation et Évaluation Sensorielle en Aromatique alimentaire

Formuler • Évaluer • Contrôler

2 ANS DE FORMATION

en alternance, validés par un diplôme Bac+5 délivré par l'Université de Versailles - St Quentin-en-Yvelines

POUR QUELS MÉTIERS ?

- Aromaticien junior
- Responsable développement produits aromatisés
- Chargé d'études en analyse sensorielle
- Responsable du contrôle analytique des arômes et matières premières associées
- Expert en développement aromatique
- Chargé d'études en législation

CONDITIONS D'ADMISSION

• Pour une intégration en M1 :

Licence générale en chimie, biochimie ou à dominante chimie

Tout autre diplôme ayant validé 180 ECTS et reconnu de niveau équivalent par la Commission d'Equivalence de l'UVSQ

• Pour une intégration en M2 :

M1 en chimie ou biochimie, diplôme d'ingénieur ou de pharmacien avec une expérience professionnelle significative dans la filière choisie ou tout autre diplôme ayant validé 240 ECTS et reconnu de niveau équivalent par la Commission d'Equivalence de l'Université

MODALITÉS D'ADMISSION

- Dossier, tests en chimie et culture générale du secteur, entretien

ILS NOUS ONT DÉJÀ FAIT CONFIANCE

Aircos • Bioarômes • Cattier • Chanel • Coty • Danone • Firmenich • IFF • L'Oréal • LVMH • Mane • Nestlé • Palais des thés • Orangina • Seppic • Solvay • Yoplait • Symrise • Takasago • Tereos • Unilever • Fromagerie Bel..

LES PLUS

- 100% de réussite aux examens (session 2016)
- 97% de taux d'insertion professionnelle dans les 6 mois (promotion 2015)

DUREE	2 ans	LIEU	ISIPCA UVSQ	TYPE DE CONTRAT	Contrat d'apprentissage ou de professionnalisation
RYTHME	2 mois en formation 2 mois en entreprise	MODALITÉ	Alternance	COÛT	Gratuit pour les étudiants

PROGRAMME

OBJECTIFS

- Maîtriser la création, formulation, reformulation d'arômes alimentaires
- Avoir une solide connaissance des matières premières tout en apprenant à les mémoriser gustativement et olfactivement
- Savoir mettre en œuvre les techniques d'analyses sensorielles des produits aromatisés
- Maîtriser le développement de l'aromatization de produits finis ou de produits intermédiaires
- Savoir sélectionner et interpréter les techniques d'analyses adaptées au produit (physico-chimiques, sensorielles)
- Savoir communiquer et être force de proposition pour les différents services (marketing, réglementaire, sensorielle, qualité, tests, production)
- Savoir utiliser les outils de veille concurrentielle, technologique et réglementaire

CONTENUS

- 900 heures d'enseignement sur 2 ans
- Techniques de formulation et d'évaluation sensorielle, olfaction ou gustation ou évaluation tactile, réglementation, qualité, sécurité et enseignements spécifiques à la filière choisie : 40%
- Chimie organique et macromoléculaire, chimie physique et analytique, techniques d'analyses séparatives : 57%
- Anglais : 3%
- Projet professionnel (hors maquette universitaire)

POURSUITES D'ÉTUDES

- Mastère Spécialisé® International Safety and Regulation for Fragrances and Cosmetics

CONTACTS

Christel SERFATY
Assistante administrative
et pédagogique

01 39 23 70 66
cserfaty@isipca.fr

Sylvie TOULGOAT
Manager pédagogique

01 39 23 70 57
stoulgoat@isipca.fr

Joanna DEWAELES
Chargée de Relations
Entreprise

01 39 23 70 21
jdewaeles@isipca.fr

www.isipca.fr



ISIPCA
- P A R I S -

34-36 rue du parc de Clagny
78000 VERSAILLES
Tél. : +33 (0)1 39 23 70 00
info@isipca.fr