

PARFUMEUR(E) 1/2 : ANALYSER OLFACTIVEMENT UN PRODUIT

DURÉE

24 jour(s) soit 168,00 heures

PUBLIC

Producteur de matières premières, vendeur et acheteur de matières premières, parfumeur-créateur 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, 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

- 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.
- 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.
- 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.
- 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

- Contrôle continu tout au long du cursus de formation : évaluation des acquis à chaud puis tests olfactifs 2 semaines après l'apprentissage.

MÉTHODE PÉDAGOGIQUE

- 60% d'apports théoriques et de connaissances,
- 40% de pratique
- Séances de formation en salle.

- Mise en situation réelle d'analyse sensorielle sur 8 matières premières – 2 produits finis – un contrôle olfactif en test triangulaire. (durée 1H30).

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.

