

C11 - CONTRÔLE QUALITÉ OLFACTIF

DURÉE

1 Jour(s) soit 7,00 Heures

PUBLIC

Toute personne amenée à travailler avec des matières premières olfactives, parfums ou produits parfumés dont :

- Conditionneurs,
- Assistant-Parfumeurs,
- Formulateurs,
- Évaluation sensorielle/

PRÉ-REQUIS

- Maîtrise de la langue française (existe en anglais, nous contacter),
- Avoir des connaissances olfactives des matières premières, des parfums ou des produits parfumés,
- Sans anosmie.

MOYENS ET SUPPORTS

Pendant le cours :

- Présentation support visuel,
- Touches olfactives.

Après le cours :

- Dossier pédagogique dématérialisé (via Extranet).

MÉTHODE PÉDAGOGIQUE

- 20% d'apports théoriques et de connaissances,
- 80% de pratique pour exercer son odorat,
- Séances de formation en salle.

OBJECTIFS

- Comprendre l'impact de la maturation et de la macération,
- Savoir détecter les problèmes de qualité d'une matière première ou d'un parfum (vieillesse et pollution).

DESCRIPTION / CONTENU

- Notions d'application, de réactivité, de stabilité et de conservation des matières premières et des parfums.
- Étude de la maturation et de la macération de certaines familles olfactives,
- Exercices techniques sur l'altération des matières premières et des parfums,
- Test triangulaire.

MODALITÉS

Évaluation :

- Tests et exercices olfactifs réguliers,
- Travaux pratiques,
- Questions orales régulières de contrôle des connaissances,
- Questions à Choix Multiples (QCM) / Quizz / Evaluation.

Suivi :

- Émargement,
- Évaluation des acquis,
- Attestation de formation.

