CINQUIÈMEsens
Éveille les émotions

DESIGNER OLFACTIF (1/2) : DE LA MATIÈRE AU PARFUM

DURÉE

24 jour(s) soit 168,00 heures

PUBLIC

Professionnels des matières premières, parfumeurs-créateurs juniors, évaluateurs, analystes sensoriels juniors, formateurs de marques, chefs de produit et équipes marketing, préparateurs en parfumerie, contrôleurs qualité et ingénieurs R&D. Le parcours s'adresse aussi aux professionnels de la gastronomie, du vin et du café : cuisiniers, sommeliers, œnologues, maîtres de chais, pâtissiers et baristas.

PRÉ-REQUIS

- *Maîtriser la langue française. Pour une formation en anglais, nous contacter.*
- *Sans anosmie.*

MOYENS ET SUPPORTS

Pendant la formation. Un support visuel et des touches olfactives accompagnent les apprentissages.
Après la formation. Vous conservez un dossier pédagogique dématérialisé.

MÉTHODE PÉDAGOGIQUE

Le parcours associe apports théoriques, exercices olfactifs et mises en pratique, selon les modules suivis. L'organisation et le format des séances sont précisés dans le planning remis au participant.

OBJECTIFS

À l'issue de la formation, vous serez en mesure de :
Construire un répertoire olfactif personnel en associant les odeurs à des images, sons, références et souvenirs.
Décrire une matière première par sa famille, ses facettes, ses évocations, sa ténacité et son intensité pour communiquer vos observations avec précision.
Identifier des matières premières combinées dans des produits finis comportant plus de dix notes olfactives.
Comparer la qualité olfactive d'une matière première ou d'un produit fini à un standard à l'aide du test triangulaire.

DESCRIPTION / CONTENU

Dans les métiers du parfum comme de la gastronomie, reconnaître une odeur et la décrire demande des références. Ce parcours relie l'étude des matières, la culture du parfum, la chimie et le contrôle qualité. Vous construisez votre répertoire olfactif et exercez votre capacité à identifier, décrire et comparer.
Expertise de la technique de la parfumerie et du langage des odeurs.
Étude des grands classiques de la parfumerie moderne.
Initiation à la chimie des parfums.
Étude des matières premières : hespéridées, aromatiques, fruitées, fleuries, boisées, épicées, notes de fond et notes accessoires.
Contrôle de la qualité olfactive.

MODALITÉS

Le contrôle continu comprend une évaluation des acquis à chaud, puis des tests olfactifs deux semaines après l'apprentissage.
L'épreuve finale dure 1 h 30 : une heure d'analyses à l'aveugle, puis 30 minutes de présentation des résultats devant un jury de professionnels. Elle porte sur huit matières premières, deux produits finis et un contrôle olfactif par test triangulaire.
Pour chacune des huit matières premières : énoncer au moins trois descripteurs pertinents, classer l'odeur par famille, donner son nom complet et son mode d'obtention, indiquer son intensité et la situer en tête, cœur ou fond.
Pour chacun des deux produits finis : nommer trois matières premières combinées distinctes.
Pour le contrôle qualité : analyser deux odeurs au moyen du test triangulaire afin d'évaluer la conformité d'un nouveau lot.

