



✓ Aromaticien

Boucher

Cuisinier

Pâtissier

Réceptionniste

Responsable hôtel/restaurant

Serveur

Aromaticien

Votre yaourt préféré doit son subtil goût de citron... au travail de l'aromaticien ! Son quotidien consiste à créer des arômes, en assemblant différentes matières premières (extraits naturels ou molécules de synthèse), destinées à être utilisées dans des produits alimentaires, qu'il s'agisse de yaourts, bonbons, chips, viennoiseries... L'aromaticien utilise son odorat mais aussi son palais et ses connaissances scientifiques.

Comme un musicien crée sa partition avec les notes, il tient compte de plusieurs éléments pour composer un arôme. En effet, un même arôme n'agit pas forcément de la même façon quand il est utilisé dans un yaourt ou dans un lait parfumé ! Il faut composer en fonction des autres ingrédients avec lesquels l'arôme va ensuite être mélangé.

L'aromaticien procède par séquences : il goûte les mélanges réalisés plusieurs fois dans la journée, laissant passer un peu de temps pour apprécier la saveur. C'est tout un art... mais il ne doit jamais oublier l'objectif de son client. Après avoir goûté et regoûté, il réajuste sa formule, la teste en produit fini (biscuit, glace...) et regoûte. C'est l'aspect le plus contraignant du métier quand il doit goûter des aliments qui ne lui plaisent pas. Très recherché dans l'agroalimentaire – toujours à la recherche de nouveaux goûts originaux – l'aromaticien peut parfois travailler dans d'autres industries pour composer, par exemple, des arômes pour masquer l'odeur désagréable de certains produits comme les lessives, les détergents ou les insecticides.

FORMATION

Master de Chimie ou de Sciences et technologies spécialisé dans les arômes ou l'analyse sensorielle ou diplôme d'Ingénieur en agroalimentaire.



FONDATION
CROISSANCE
RESPONSABLE
INSTITUT DE FRANCE