

Aromaticien/ne

sentir, goûter, créer, contrôler, consulter, documenter

Les arômes sont des concentrés d'odeurs et de goûts utilisés pour aromatiser les denrées alimentaires et les boissons. Il peut s'agir de produits naturels, synthétiques ou isolés de façon chimique, voire fabriqués artificiellement. Les aliments pour animaux domestiques sont également aromatisés afin d'être appréciés. En fin de compte, il s'agit de faire en sorte que les aliments et les boissons se vendent toujours bien ou mieux.

Les aromaticiens et aromaticiennes ont le nez fin; ce sont des spécialistes des arômes. Ils utilisent quelque 2000 substances de base

qu'ils mélangent pour obtenir les arômes les plus divers. Leur liberté d'action pour leurs propres créations est grande. Ils travaillent pour l'entreprise ou sur commande d'un client. Il n'est pas rare qu'ils travaillent également pour leur entreprise dans des représentations à l'étranger, le plus souvent en Europe.

Le conseil ainsi que le contrôle de la qualité des arômes et des matières premières font aussi partie de leurs tâches. 60% de leur temps se passe au laboratoire, le reste est consacré aux clients et aux tâches administratives.



Quoi et pourquoi?

- ▶ Afin que les substances utilisées pour les arômes d'une nouvelle gamme de jus de fruits soient aussi naturelles que possible, l'aromaticien teste différentes possibilités en laboratoire.
- ▶ Afin que l'aromaticien puisse améliorer le goût d'un nouveau produit à base de soja jusqu'à ce qu'il puisse être vendu comme substitut de viande sur le marché alimentaire, il améliore constamment chaque échantillon.
- ▶ Afin que l'aromaticienne puisse développer un nouveau désodorisant d'intérieur, elle utilise principalement des substances synthétiques qui reproduisent le parfum floral de manière durable.
- ▶ Afin que l'aromaticienne puisse combiner les variantes les plus appropriées possibles dans une série de tests, elle s'informe à l'avance auprès de sources auxquelles elle peut accéder dans l'ordinateur.

Les faits

Admission La formation se fait directement au sein de l'entreprise. Les conditions d'admission sont donc variables. En règle générale il convient:

d'avoir achevé un apprentissage professionnel dans le domaine de la chimie, comme laborant/-ine en chimie, droguiste, technologue en denrées alimentaires, et d'être âgé entre 25 et 30 ans.

Formation Les entreprises forment la plupart du temps leurs propres collaborateurs. La formation est interne, souvent en cours d'emploi et dure environ 3 ans. L'examen sanctionnant la formation consiste en un mémoire de fin d'études.

Les aspects positifs En tant qu'aromaticien ou aromaticienne, on se fie entièrement à ses sens du goût et de l'odorat. Il s'agit d'un monde à part

entière dans lequel on peut émerger en tant que spécialiste et, si cela convient, trouver une grande satisfaction dans cette profession.

Les aspects négatifs Les séries expérimentales peuvent être très longues si le résultat souhaité ne se manifeste pas. Il peut également devenir monotone si des saveurs similaires se succèdent.

Bon à savoir Les aromaticiens et aromaticiennes passent la plupart de leur temps en laboratoire. Comme la Suisse ne propose pas de formation réglementée, il existe un échange avec des entreprises étrangères, ce qui permet d'effectuer des missions dans des entreprises partenaires ou de suivre une formation complémentaire dans le segment des parfums et cosmétiques.

Profil requis

	avantageux	important	très important
bon sens de l'odorat, bon sens du goût	[Bar chart showing high importance]		
capacité à s'imposer	[Bar chart showing moderate importance]		
compétences commerciales	[Bar chart showing low importance]		
créativité	[Bar chart showing moderate importance]		
facilité de contact, capacité à travailler en équipe	[Bar chart showing moderate importance]		
imagination	[Bar chart showing moderate importance]		
intérêt pour l'alimentation	[Bar chart showing high importance]		
pas d'allergies	[Bar chart showing low importance]		
réflexion analytique	[Bar chart showing moderate importance]		
talents organisationnels	[Bar chart showing moderate importance]		

Plans de carrière

