

# F1A – Utiliser les arômes: technologies, législations, applications

**PUBLIC CONCERNÉ:** Cette formation s'adresse aux professionnels impliqués directement ou non dans la production de spiritueux : responsable R&D, Qualité, laboratoire d'analyse...

**PRÉ REQUIS:** Aucun.

**OBJECTIF:** Acquérir un vocabulaire aromatique pour permettre une meilleure communication entre professionnels. Comprendre la classification chimique des arômes, leurs propriétés organoleptiques et leurs variations en fonction de l'environnement et de leur dosage.

## PROGRAMME

### Approche légale des arômes

- Aspect global mondial: définitions
- L'Europe en particulier

### Création et Utilisation des arômes

- Champ d'application des arômes alimentaires
- Nature et origine des matières premières utilisées dans la formulation d'arômes:
  - Chimie
  - Extraction
  - Biotechnologie
- Aperçu des techniques de formulation: Approches créative et analytique
- Applications des arômes dans les boissons alcooliques et non alcooliques

### Travaux pratiques

- À partir d'une sélection de matières premières aromatiques (20-30 molécules ou extraits naturels) de base et de leur évaluation, les participants auront la possibilité de se créer une ébauche de mémoire olfactive et gustative spécifique
- À partir de là il sera possible d'approcher d'une manière ludique et créative la notion de formulation: création simple d'un arôme (type lego)

## MÉTHODE PÉDAGOGIQUE

Explication théorique illustrée par de nombreux exemples et des travaux dirigés.

Sanction: évaluation des acquis et attestation de fin de formation  
5/15 participants

DURÉE: 1 jour ½ /10 heures 30

DATE et LIEU: 1 session par an au CIDS

HORAIRES: 9H-17H30 et 9H-12H30

### Avis des stagiaires

« Une parfaite introduction au monde des arômes »

JC.M. – Responsable laboratoire

« Très bonne animation avec exemples pertinents »

JL.B. – Consultant