



Le Pôle PASS (Parfums, Arômes, Senteurs, Saveurs) est labellisé Pôle de compétitivité au plan national et PRIDES (Pôle Régional d'Innovation et de Développement Economique Solidaire) en Région Provence-Alpes-Côte d'Azur. Sa mission est de fédérer les acteurs de la filière aromatique et cosmétique autour de projets d'innovation associant recherches publique et privée.

[www.pole-pass.fr](http://www.pole-pass.fr)

**L'école du Goût**  
The Grasse Trade Institute

L'école du Goût Jacques Chibois a pour vocation d'informer et de former tout type de public (scolaires, enseignants, agriculteurs, industriels de l'agro-alimentaire, métiers de bouche) aux sciences du goût.



L'Université de Nice Sophia Antipolis, une des premières universités françaises pluridisciplinaires, a reçu en 2008 la mention « campus prometteur » qui vient saluer « un projet à fort potentiel scientifique et pédagogique ». En son sein, le Département de Chimie offre aux étudiants la possibilité d'effectuer différents cursus allant de la Licence aux Masters et Doctorats avec plusieurs Formations Professionnelles offrant ainsi de nombreux débouchés.

[www.unice.fr](http://www.unice.fr)

Retrait des dossiers  
de candidature :

. Université de Nice Sophia Antipolis,  
Secrétariat du département de Chimie  
. ASFO Grasse

Contact :  
DU\_ARO@unice.fr

Mise à jour Décembre 2012 - Crédits photos : Pôle PASS et Université de Nice Sophia Antipolis



Une formation continue  
appliquée et diplômante !

## Diplôme d'Université AROMES ET APPLICATIONS

Applications des arômes alimentaires

### Objectifs de la formation

Cette formation permet une meilleure connaissance des classes de matières premières aromatiques. Elle apporte des compétences sur les différents types d'arômes et leur formulation, sur les procédés d'aromatisation et la caractérisation des formules, et aborde les principes de base des aspects réglementaires.

### Public concerné

- Formation initiale (niveau licence)
- Formation continue (niveau licence ou validation des acquis professionnels)

### Diplômes d'Université

Créés pour répondre aux besoins spécifiques des filières, les Diplômes d'Université proposent une formation appliquée et concrète assurée par des universitaires et des professionnels. Ils se concrétisent par un diplôme de l'Université de Nice Sophia Antipolis.

### Dates & Lieux

- De janvier à juin
- Espace Jacques-Louis Lions, 4 Traverse Dupont, 06130 GRASSE



### Les points forts de cette formation :

- > Formation théorique et pratique sur les ingrédients, la formulation et les applications des arômes sucrés et salés
- > Intervention d'experts



### Niveau Requis :

Licence scientifique ou Bac scientifique et expérience professionnelle

### Organisation des cours :

1 jour par semaine.

### Tarif d'inscription :

3 500 € Hors frais administratifs

### Recrutement :

Recrutement réalisé par le comité de direction du DU sur dossier de candidature, puis audition des candidats pré-sélectionnés.

Plusieurs critères sont évalués :

- Parcours universitaire et titres,
- Expérience professionnelle,
- Motivation,
- Projet professionnel...

### Formateurs :

Intervenants universitaires et professionnels.

### Evaluation des connaissances :

- Devoirs,
- Projet tutoré,
- Compte-rendu (pour les travaux pratiques).



## Le programme de formation

Modules

Durée

Contenu

Généralités, perception des goûts et des odeurs

10 h

Historique, données économiques, législation, hygiène. Physiologie du goût et de l'odorat. Analyse sensorielle : tests discriminatifs et descriptifs.

Chimie des Arômes

20 h

Rappels de base. Les différents types de molécules présentes dans les arômes : esters, cétones, aldéhydes, terpènes.

Analyse et contrôle des arômes

10 h

Analyses physico-chimiques. Analyses microbiologiques.

Ingrédients, supports et additifs  
Différentes formes d'arômes

40 h

Ingrédients naturels issus des épices et aromates. Ingrédients issus de la biotechnologie et arômes de transformation. Supports et additifs. Arômes liquides, poudres, émulsions. Encapsulation.

Process et applications

40 h

Aromatisation des boissons, des produits laitiers, des confiseries, des biscuits, des produits salés (snacks, soupes, sauces...).

