

Certificat

Introduction à l'Utilisation des Aromatisants en Cuisine



Certificat Introduction à l'Utilisation des Aromatisants en Cuisine

- » Modality: **online**
- » Duration: **6 semaines**
- » Certificate: **TECH Technological University**
- » Dedication: **16h/week**
- » Schedule: **at your own pace**
- » Exams: **online**

Accès au site web: www.techtitute.com/fr/ecole-de-commerce/cours/introduction-utilisation-aromatisants-cuisine

Sommaire

01

Accueil

page 4

02

Pourquoi étudier à TECH?

page 6

03

Pourquoi notre programme?

page 10

04

Objectifs

page 14

05

Structure et contenu

page 18

06

Méthodologie

page 24

07

Profil de nos étudiants

page 32

08

Direction de la formation

page 36

09

Impact sur votre carrière

page 40

10

Bénéfices pour votre
entreprise

page 44

11

Diplôme

page 48

01 Accueil

Aujourd'hui, il est très courant que les aliments soient aromatisés avec un Aromatisant. Ce n'est un secret pour personne que les progrès réalisés par la science dans l'industrie alimentaire déroutent même les palais les plus avertis. Il est donc normal de confondre la vanille artificielle avec la vanille naturelle, par exemple. Les Aromatisants deviennent de plus en plus sophistiqués et parfaits. De nombreux aromaticiens et ingénieurs chimistes travaillent ensemble pour développer des arômes plus naturels. Par conséquent, ce programme axé sur l'utilisation des Aromatisants en cuisine contient tous les éléments clés pour comprendre comment l'incorporation de ces éléments peut changer complètement la perception d'un plat.



Certificat en Introduction à l'Utilisation des Aromatisants en Cuisine.
TECH Université Technologique



“

Développer des arômes chimiques qui concurrencent les arômes naturels et déroutent les palais les plus experts”

02

Pourquoi étudier à TECH?

TECH est la plus grande École de Commerce 100% en ligne au monde. Il s'agit d'une École de Commerce d'élite, avec un modèle des plus hauts standards académiques. Un centre international de perfectionnement des compétences en gestion intensive et en haute performance.



“

TECH est une université à la pointe de la technologie, qui met toutes ses ressources à la disposition de l'étudiant pour l'aider à réussir dans son entreprise”

À TECH Université Technologique



Innovation

L'université offre un modèle d'apprentissage en ligne qui combine les dernières technologies éducatives avec la plus grande rigueur pédagogique. Une méthode unique, mondialement reconnue, qui vous procurera les clés afin d'être en mesure d'évoluer dans un monde en constante mutation, où l'innovation doit être le principale défi de tout entrepreneur.

"*Microsoft Europe Success Story*" pour avoir intégré dans nos programmes l'innovant système de multi-vidéos interactives.



Les plus hautes exigences

Les critères d'admission pour TECH ne sont pas économiques. Il ne faut pas faire un grand investissement pour étudier dans cette université. Cependant, pour obtenir un diplôme de TECH, les limites de l'intelligence et des capacités de l'étudiant seront testées. Les normes académiques de cette institution sont très élevées...

95%

des étudiants de TECH finalisent leurs études avec succès



Networking

Des professionnels de tous les pays collaborent avec TECH, ce qui vous permettra de créer un vaste réseau de contacts qui vous sera particulièrement utile pour votre avenir.

+100.000

dirigeants formés chaque année

+200

nationalités différentes



Empowerment

L'étudiant évoluera aux côtés des meilleures entreprises et des professionnels de grand prestige et de grande influence. TECH a développé des alliances stratégiques et un précieux réseau de contacts avec les principaux acteurs économiques des 7 continents.

+500

accords de collaboration avec les meilleures entreprises



Talents

Ce programme est une proposition unique visant à faire ressortir le talent de l'étudiant dans le domaine des affaires. C'est l'occasion de faire connaître leurs préoccupations et leur vision de l'entreprise.

TECH aide les étudiants à montrer leur talent au monde entier à la fin de ce programme.



Contexte Multiculturel

Les étudiants qui étudient à TECH bénéficieront d'une expérience unique. Vous étudierez dans un contexte multiculturel. Grâce à un programme à vision globale, vous découvrirez différentes manières de travailler dans différentes parties du monde. Vous serez ainsi en mesure de sélectionner ce qui convient le mieux à votre idée d'entreprise.

Nous comptons plus de 200 nationalités différentes parmi nos étudiants.

TECH recherche l'excellence et, à cette fin, elle possède une série de caractéristiques qui en font une université unique:



Analyse

TECH explore le côté critique de l'apprenant, sa capacité à remettre les choses en question, ses aptitudes à résoudre les problèmes et ses compétences interpersonnelles.



Excellence académique

TECH offre aux étudiants la meilleure méthodologie d'apprentissage en ligne. L'université combine la méthode Relearning (la méthode d'apprentissage de troisième cycle la plus reconnue au niveau international) avec l'Étude de cas. Un équilibre difficile entre tradition et avant-garde, dans le cadre d'un itinéraire académique des plus exigeants.



Économie d'échelle

TECH est la plus grande université en ligne du monde. Elle possède un portefeuille de plus de 10.000 diplômes de troisième cycle. Et dans la nouvelle économie, **volume + technologie = prix de rupture**. Ainsi, les études ne sont pas aussi coûteuses que dans une autre université.



Apprenez auprès des meilleurs

L'équipe d'enseignants de TECH explique en classe ce qui les a conduits au succès dans leurs entreprises, en travaillant dans un contexte réel, vivant et dynamique. Des enseignants qui s'engagent pleinement à offrir une spécialisation de qualité permettant aux étudiants de progresser dans leur carrière et de se distinguer dans le monde des affaires.

Des professeurs de 20 nationalités différentes.



À TECH, vous aurez accès aux études de cas les plus rigoureuses et les plus récentes du monde académique”

03

Pourquoi notre programme?

Suivre le programme TECH, c'est multiplier les possibilités de réussite professionnelle dans le domaine de la gestion supérieure des affaires.

C'est un défi qui implique des efforts et du dévouement, mais qui ouvre les portes d'un avenir prometteur. Les étudiants apprendront auprès de la meilleure équipe d'enseignants et avec la méthodologie éducative la plus flexible et la plus innovante.



“

Nous disposons d'une corps enseignant hautement qualifié et du programme didactique le plus complet du marché, ce qui nous permet de vous offrir une formation du plus haut niveau académique”

Ce programme offrira une multitude d'avantages professionnels et personnels, dont les suivants:

01

Donner un élan définitif à la carrière de l'étudiant

En étudiant à TECH, les étudiants seront en mesure de prendre en main leur avenir et de développer tout leur potentiel. À l'issue de ce programme, vous acquerez les compétences nécessaires pour apporter un changement positif à votre carrière en peu de temps.

70% des participants à cette spécialisation réalisent un changement positif dans leur carrière en moins de 2 ans.

02

Vous développerez une vision stratégique et globale de l'entreprise

TECH offre une vision approfondie de la gestion générale pour comprendre comment chaque décision affecte les différents domaines fonctionnels de l'entreprise.

Notre vision globale de l'entreprise améliorera votre vision stratégique.

03

Consolider les étudiants en gestion supérieure des affaires

Étudier à TECH, c'est ouvrir les portes d'un panorama professionnel de grande importance pour que les étudiants puissent se positionner comme des managers de haut niveau, avec une vision large de l'environnement international.

Vous travaillerez sur plus de 100 cas réels de cadres supérieurs.

04

Vous assumerez de nouvelles responsabilités

Au cours du programme, les dernières tendances, évolutions et stratégies sont présentées, afin que les étudiants puissent mener à bien leur travail professionnel dans un environnement en mutation.

À l'issue de cette formation, 45% des stagiaires sont promus en interne.

05

Vous aurez accès à un important réseau de contacts

TECH met ses étudiants en réseau afin de maximiser les opportunités. Des étudiants ayant les mêmes préoccupations et le désir de se développer. Ainsi, ils peuvent partager des partenaires, des clients ou des fournisseurs.

Vous trouverez un réseau de contact essentiel à votre développement professionnel.

06

Développer des projets d'entreprise de manière rigoureuse

Les étudiants acquerront une vision stratégique approfondie qui les aidera à élaborer leur propre projet, en tenant compte des différents domaines de l'entreprise.

20% de nos étudiants développent leur propre idée entrepreneuriale.

07

Améliorer les *soft skills* et les compétences de gestion

TECH aide les étudiants à appliquer et à développer les connaissances acquises et à améliorer leurs compétences interpersonnelles pour devenir des leaders qui font la différence.

Améliorez vos compétences en communication ainsi que dans le domaine du leadership pour booster votre carrière professionnelle.

08

Vous ferez partie d'une communauté exclusive

L'étudiant fera partie d'une communauté de managers d'élite, de grandes entreprises, d'institutions renommées et de professeurs qualifiés issus des universités les plus prestigieuses du monde: la communauté TECH Université de Technologie.

Nous vous donnons la possibilité de vous spécialiser auprès d'une équipe de professeurs de renommée internationale.

04 Objectifs

Afin de consolider le profil de ses diplômés, TECH garantit l'excellence et la qualité de sa formation. Elle se concentre ainsi sur les exigences et la capacité d'innovation que ce secteur exige de ses professionnels. Sur la base de ce qui précède, l'étudiant sera en mesure d'apprendre de première main les critères de dosage des Aromatisants de cuisson et de connaître les compléments émotionnels qui les accompagnent. Chaque cours comprendra une série d'études de cas qui aideront les étudiants à prendre du recul sur l'utilisation des Aromatisants en cuisine. À la fin du cours, l'étudiant aura atteint un niveau de compétence qui garantit un développement professionnel optimal.



“

La meilleure option pour connaître les dernières avancées dans l'utilisation des Aromatisants et leur dosage en cuisine est ce Certificat"

TECH fait sien les objectifs de ses étudiants.
Ils travaillent ensemble pour les atteindre.

Le **Certificat en Introduction à l'Utilisation des Aromatisants en Cuisine** formera l'élève à:

01

Déterminer le dosage des Aromatisants dans la cuisine

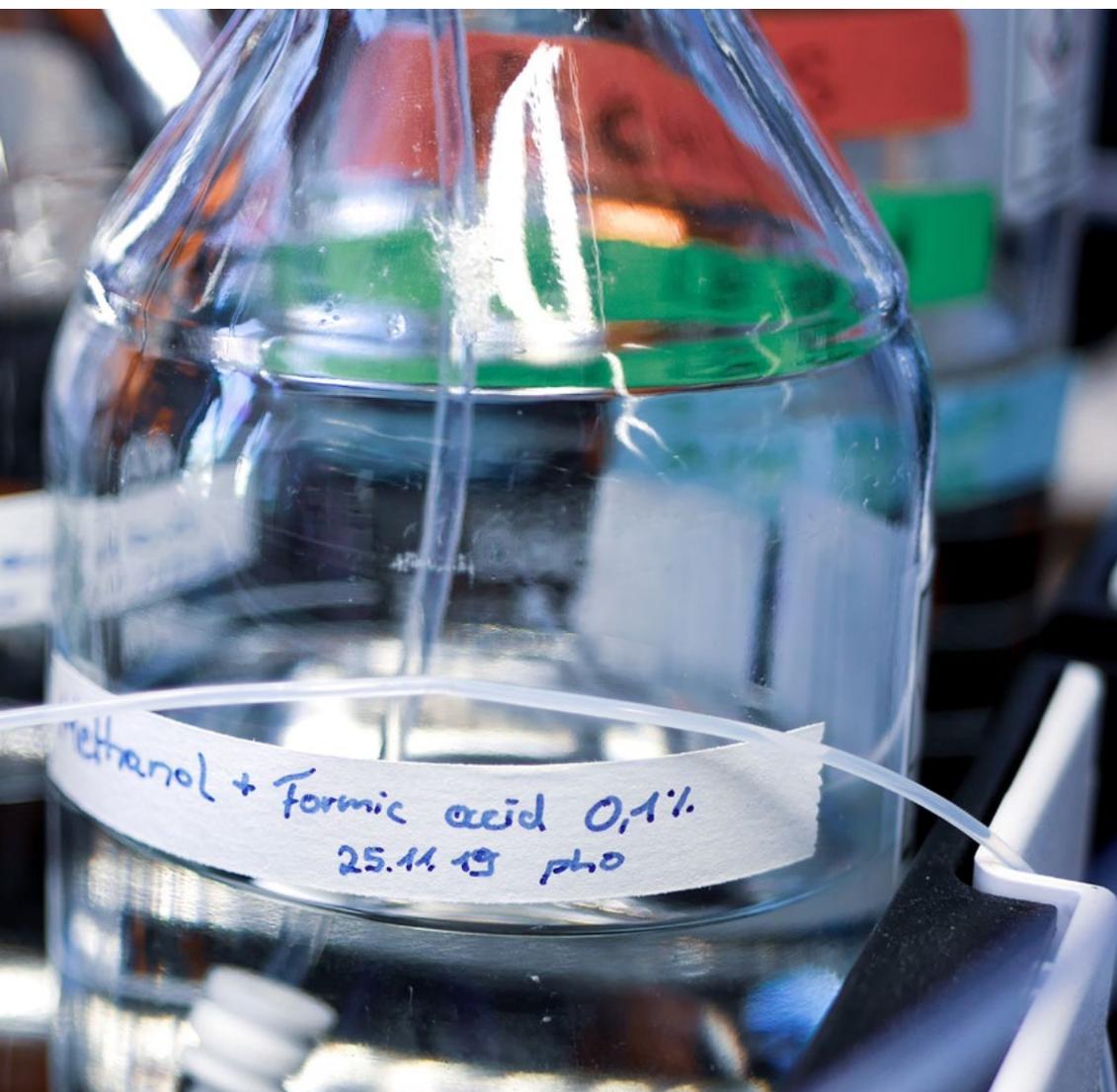
02

Identifier les bons véhicules pour les Saveurs en cuisine

03

Connaître les compléments de sensations et de Saveurs dans la cuisine





04

Connaître et appliquer les techniques topiques des Aromatisants en cuisine

05

Mettre en œuvre de nouvelles stratégies pour l'utilisation des Aromatisants en cuisine

06

Identifier les forces et les faiblesses des Aromatisants en cuisine afin de créer de nouvelles combinaisons

05

Structure et contenu

Forte d'une vaste expérience professionnelle et d'un prestige international, une excellente équipe d'enseignants a participé à l'élaboration de ce Certificat pour aider les futurs diplômés à apprendre comment l'utilisation d'Aromatisants en cuisine peut changer complètement un aliment. Cela leur permettra d'avoir un regard conscient sur l'importance de la mise à jour académique dans le développement de leur profil professionnel. En ce sens, tout au long de chaque cours, l'étudiant disposera d'un programme complet et bien structuré qui, avec des exemples pratiques, lui montrera de manière dynamique les points importants de l'étude des saveurs.



“

Nous disposons du programme le plus complet et le plus récent du marché. Sur la voie de l'excellence professionnelle dans l'utilisation des Aromatisants en cuisine"

Programme d'études

Un Aromatisant est une substance produite en laboratoire qui imite une saveur naturelle. Grâce aux progrès de la science dans le secteur alimentaire, le "naturel" est éclipsé par ces élaborations de plus en plus sophistiquées et parfaites. Ainsi, le goût de la vanille, des fruits tels que les fraises, les pêches, les ananas, etc. peut être impeccablement imité; beaucoup ont même expérimenté au point de pouvoir obtenir le "goût des fleurs"

Dans cette optique, il existe un besoin indéniable d'experts capables de déterminer et de créer de nouveaux mélanges d'arômes chimiques pour renforcer les saveurs des aliments, ce qui, à long terme, peut contribuer à susciter une réaction positive à certaines combinaisons.

Le corps enseignant du programme comprend des professionnels de premier plan, qui apportent l'expérience de leur travail à chaque cours. En outre, des personnes au prestige reconnu participent à sa conception et à sa préparation, complétant ainsi le programme de manière interdisciplinaire. Des professeurs dont la vocation vous donnera l'élan nécessaire pour vous épanouir.

Ce Certificat a lieu sur 6 semaines:

Module 1

Introduction à l'utilisation des aromatisants en cuisine

Où, quand et comment se déroule la formation?

TECH offre la possibilité de développer ce Certificat en Introduction à l'Utilisation des Aromatisants en Cuisine entièrement en ligne. Pendant les 6 semaines de spécialisation, l'étudiant pourra accéder à tout moment à l'ensemble des contenus de ce programme, ce qui vous permettra de gérer vous-même votre temps d'étude.

Une expérience éducative unique, clé et décisive pour stimuler votre développement professionnel.



Module 1. Introduction à l'utilisation des aromatisants en cuisine

1.1. Les aromatisants en cuisine

1.2. Préparation des aliments

1.3. Techniques topiques pour l'application des aromatisants en cuisine

1.4. Matrice alimentaire

1.5. Assaisonnements et condiments



Les saveurs peuvent générer une réponse émotionnelle. Positionnez-vous comme un expert dans ce domaine et rivalisez avec les meilleurs dans ce domaine professionnel"



06

Méthodologie

Ce programme de formation offre une manière différente d'apprendre. Notre méthodologie est développée à travers un mode d'apprentissage cyclique: ***le Relearning***.

Ce système d'enseignement est utilisé, par exemple, dans les écoles de médecine les plus prestigieuses du monde et a été considéré comme l'un des plus efficaces par des publications de premier plan telles que le ***New England Journal of Medicine***.





“

Découvrez le Relearning, un système qui laisse de côté l'apprentissage linéaire conventionnel au profit des systèmes d'enseignement cycliques: une façon d'apprendre qui a prouvé son énorme efficacité, notamment dans les matières dont la mémorisation est essentielle”

TECH Business School utilise l'Étude de Cas pour contextualiser tout le contenu.

Notre programme offre une méthode révolutionnaire de développement des compétences et des connaissances. Notre objectif est de renforcer les compétences dans un contexte changeant, compétitif et hautement exigeant.

“

Avec TECH, vous pouvez expérimenter une manière d'apprendre qui ébranle les fondations des universités traditionnelles du monde entier”



Notre programme vous prépare à relever les défis commerciaux dans des environnements incertains et à faire réussir votre entreprise.



Notre programme vous prépare à relever de nouveaux défis dans des environnements incertains et à réussir votre carrière.

Une méthode d'apprentissage innovante et différente

Ce programme TECH est un parcours de formation intensif, créé de toutes pièces pour offrir aux managers des défis et des décisions commerciales au plus haut niveau, tant au niveau national qu'international. Grâce à cette méthodologie, l'épanouissement personnel et professionnel est stimulé, faisant ainsi un pas décisif vers la réussite. La méthode des cas, technique qui constitue la base de ce contenu, permet de suivre la réalité économique, sociale et commerciale la plus actuelle.

“ *Vous apprendrez, par le biais d'activités collaboratives et de cas réels, la résolution de situations complexes dans des environnements professionnels réels”*

La méthode des cas est le système d'apprentissage le plus utilisé dans les meilleures écoles de commerce du monde depuis qu'elles existent. Développée en 1912 pour que les étudiants en Droit n'apprennent pas seulement le droit sur la base d'un contenu théorique, la méthode des cas consiste à leur présenter des situations réelles complexes afin qu'ils prennent des décisions éclairées et des jugements de valeur sur la manière de les résoudre. En 1924, elle a été établie comme méthode d'enseignement standard à Harvard.

Dans une situation donnée, que doit faire un professionnel? C'est la question à laquelle nous sommes confrontés dans la méthode des cas, une méthode d'apprentissage orientée vers l'action. Tout au long du programme, les étudiants seront confrontés à de multiples cas réels. Ils devront intégrer toutes leurs connaissances, faire des recherches, argumenter et défendre leurs idées et leurs décisions.

Relearning Methodology

TECH combine efficacement la méthodologie des Études de Cas avec un système d'apprentissage 100% en ligne basé sur la répétition, qui associe différents éléments didactiques dans chaque leçon.

Nous enrichissons l'Étude de Cas avec la meilleure méthode d'enseignement 100% en ligne: le Relearning.

Notre système en ligne vous permettra d'organiser votre temps et votre rythme d'apprentissage, en l'adaptant à votre emploi du temps. Vous pourrez accéder aux contenus depuis n'importe quel appareil fixe ou mobile doté d'une connexion Internet.

À TECH, vous apprendrez avec une méthodologie de pointe conçue pour former les managers du futur. Cette méthode, à la pointe de la pédagogie mondiale, est appelée Relearning.

Notre école de commerce est la seule école autorisée à employer cette méthode fructueuse. En 2019, nous avons réussi à améliorer les niveaux de satisfaction globale de nos étudiants (qualité de l'enseignement, qualité des supports, structure des cours, objectifs...) par rapport aux indicateurs de la meilleure université en ligne.



Dans notre programme, l'apprentissage n'est pas un processus linéaire, mais se déroule en spirale (apprendre, désapprendre, oublier et réapprendre). C'est pourquoi nous combinons chacun de ces éléments de manière concentrique. Cette méthodologie a permis de former plus de 650.000 diplômés universitaires avec un succès sans précédent dans des domaines aussi divers que la biochimie, la génétique, la chirurgie, le droit international, les compétences en gestion, les sciences du sport, la philosophie, le droit, l'ingénierie, le journalisme, l'histoire, les marchés financiers et les instruments. Tout cela dans un environnement très exigeant, avec un corps étudiant universitaire au profil socio-économique élevé et dont l'âge moyen est de 43,5 ans.

Le Relearning vous permettra d'apprendre avec moins d'efforts et plus de performance, en vous impliquant davantage dans votre spécialisation, en développant un esprit critique, en défendant des arguments et en contrastant les opinions: une équation directe vers le succès.

D'après les dernières preuves scientifiques dans le domaine des neurosciences, non seulement nous savons comment organiser les informations, les idées, les images et les souvenirs, mais nous savons aussi que le lieu et le contexte dans lesquels nous avons appris quelque chose sont fondamentaux pour notre capacité à nous en souvenir et à le stocker dans l'hippocampe, pour le conserver dans notre mémoire à long terme.

De cette manière, et dans ce que l'on appelle Neurocognitive context-dependent e-learning, les différents éléments de notre programme sont reliés au contexte dans lequel le participant développe sa pratique professionnelle.

Ce programme offre le support matériel pédagogique, soigneusement préparé pour les professionnels:



Support d'étude

Tous les contenus didactiques sont créés par les spécialistes qui enseigneront le cours, spécifiquement pour le cours, afin que le développement didactique soit vraiment spécifique et concret.

Ces contenus sont ensuite appliqués au format audiovisuel, pour créer la méthode de travail TECH en ligne. Tout cela, avec les dernières techniques qui offrent des pièces de haute qualité dans chacun des matériaux qui sont mis à la disposition de l'étudiant.



Cours magistraux

Il existe de nombreux faits scientifiques prouvant l'utilité de l'observation par un tiers expert.

La méthode "Learning from an Expert" permet au professionnel de renforcer ses connaissances ainsi que sa mémoire, puis lui permet d'avoir davantage confiance en lui concernant la prise de décisions difficiles.



Stages en compétences de gestion

Ceux-ci mèneront des activités visant à développer des compétences de gestion spécifiques dans chaque domaine thématique. Pratiques et dynamiques pour acquérir et développer les compétences et les capacités dont un cadre supérieur a besoin dans le contexte de la mondialisation dans lequel nous vivons.



Lectures complémentaires

Articles récents, documents de consensus et directives internationales, entre autres. Dans la bibliothèque virtuelle de TECH, l'étudiant aura accès à tout ce dont il a besoin pour compléter sa formation.





Case studies

Ils réaliseront une sélection des meilleures études de cas choisies spécifiquement pour ce diplôme. Des cas présentés, analysés et tutorés par les meilleurs spécialistes de la direction d'entreprise sur la scène internationale.



Résumés interactifs

L'équipe TECH présente les contenus de manière attrayante et dynamique dans des pilules multimédia comprenant des audios, des vidéos, des images, des diagrammes et des cartes conceptuelles afin de renforcer les connaissances. Ce système éducatif unique pour la présentation de contenu multimédia a été récompensé par Microsoft en tant que "European Success Story".



Testing & Retesting

Les connaissances de l'étudiant sont évaluées et réévaluées périodiquement tout au long du programme, par des activités et des exercices d'évaluation et d'auto-évaluation, afin que l'étudiant puisse vérifier comment il atteint ses objectifs.



07

Profil de nos étudiants

Le programme s'adresse aux diplômés, aux titulaires d'un diplôme et aux diplômés universitaires qui ont déjà obtenu l'un des diplômes suivants dans le domaine de l'Industrie Alimentaire: Arômes, Ingénierie Alimentaire, Chimie Alimentaire et Ingénierie Biochimique Industriel.

La diversité des participants aux différents profils académiques et aux multiples nationalités, constitue l'approche multidisciplinaire de ce programme.

Le programme est également ouvert aux professionnels ayant un diplôme universitaire dans n'importe quel domaine et deux ans d'expérience professionnelle dans ce domaine.





“

Si vous avez de l'expérience dans le domaine de la conception d'arômes et que vous recherchez une amélioration intéressante de votre carrière tout en continuant à travailler, ce programme est fait pour vous”

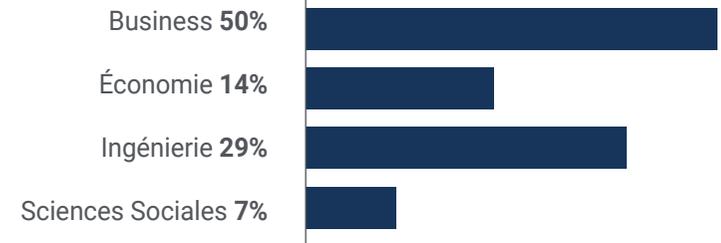
Âge moyen

Entre **35** et **45** ans

Années d'expérience



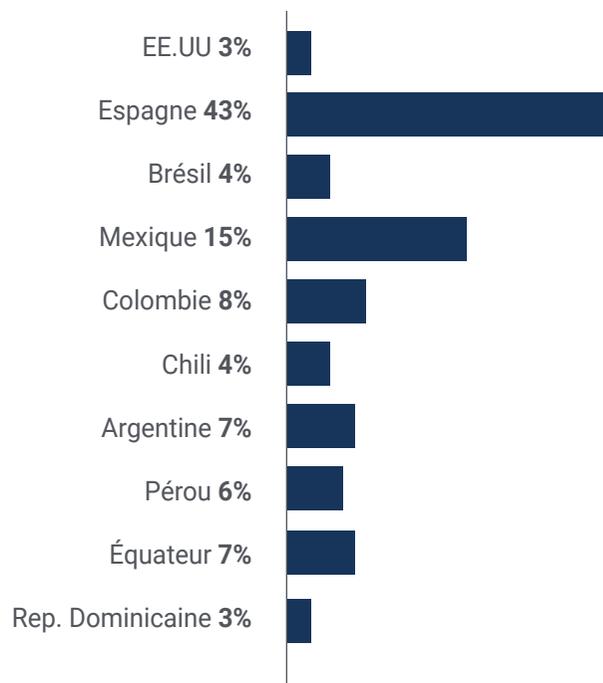
Formation



Profil académique



Distribution géographique



Fabiana Paredes

Experte en cuisine expérimentale

"Expérimenter en cuisine est un plaisir pour celui qui prépare un plat et celui qui le déguste. Ce Certificat m'a aidé à comprendre l'importance d'avoir des saveurs uniques et nouvelles, m'encourageant à développer mes propres créations pour améliorer ma cuisine expérimentale"

08

Direction de la formation

L'équipe d'enseignants que TECH a choisie pour l'élaboration de ce Certificat jouit d'un grand prestige dans ce domaine d'étude. Il s'agit de professionnels ayant des années de connaissances dans l'utilisation des Aromatisants en cuisine. La combinaison de l'expérience et de la théorie fait partie de la transformation universitaire partout dans le monde. De cette façon, vous aurez la certitude et la confiance de recevoir les connaissances les plus complètes et les plus efficaces du marché, en étant capable de les mettre en pratique dans votre environnement professionnel.



“

Spécialisez-vous avec les meilleurs et devenez un professionnel accompli dans le domaine des arômes chimiques”

Direction



M. Thuemme Canales, Juan José

- ◆ Responsable Technique d'ETADAR. Laboratoire de Conception d'Arômes de la société multinationale DEIMAN.
- ◆ Il a 40 ans d'expérience en tant qu'aromaticien international senior à l'IFF de Mexique, ainsi qu'aux Pays-Bas et aux États-Unis
- ◆ Au cours de sa carrière, il a créé et développé des arômes pour les segments des produits laitiers, de la boulangerie, de la confiserie, des boissons et des produits salés
- ◆ Arômaticien Principal et Ingénieur Principal et Maître en biochimie de l'Institut Technologique e Superiores de Monterrey. Mexique
- ◆ Au cours de sa carrière, il a donné de nombreuses conférences sur la "Création et l'application d'arômes dans l'industrie alimentaire" à l'Université de Durango, la "Création de notes de pointe dans les arômes d'agrumes" au Symposium Frutech Citrus, la "Création d'arômes" à Mexico ou les "Arômes natifs" au Food Technology Summit & Expo 2015, entre autres

Professeurs

Mme Gómez Pérez, Karen

- ◆ Licence en Sciences de la Communication
- ◆ Spécialiste de la Communication Publicitaire et de l'Analyse des Consommateurs
- ◆ Directeur du Marketing DEIMAN, Mexico City
- ◆ Diplôme en MKT Innovant

M. Curiel Monteagudo, José Luis

- ◆ Ingénieur en Chimie Alimentaire
- ◆ Enseignant en Sciences et Technologies de l'Alimentation
- ◆ Professeur à l'Universidad Claustro de Sor Clara, Mexico City

Mme Peña García, Maribel

- ◆ Ingénieur Biochimiste
- ◆ Master en Andrologie
- ◆ Spécialiste de l'Alimentation
- ◆ Technologue d'Applications DEIMAN, Mexico City

Mme Solis Montiel, Yoalli Lizbeth

- ◆ Ingénieur en Alimentation
- ◆ Technologue d'Applications DEIMAN, Mexico City

Mme Martínez Sánchez, Berenice

- ◆ Licence en Chimie Alimentaire, Faculté de Chimie UNAM
- ◆ Coordinateur des applications et de la bibliothèque ETADAR de DEIMAN, Mexique



09

Impact sur votre carrière

TECH est conscients qu'entreprendre un programme de cette nature représente un investissement financier, professionnel et bien sûr, personnel important.

Le principal objectif de cet investissement est la croissance professionnelle.



“

Générer un changement positif dans votre parcours professionnel, apprendre de nouvelles façons de créer des saveurs qui génèrent des émotions chez les convives”

Si vous souhaitez apporter un changement positif dans votre profession, le Certificat en Introduction à l'Utilisation des Aromatisants en Cuisine vous aidera à y parvenir.

Êtes-vous prêt à faire le grand saut? Vous allez booster votre carrière professionnelle.

Le Certificat en Introduction à l'Utilisation des Aromatisants en Cuisine de TECH est un programme intensif qui vous vous préparera à faire face aux défis et aux décisions des entreprises dans le domaine gastronomie. Son principal objectif est de favoriser votre épanouissement personnel et professionnel. Vous aidant à réussir.

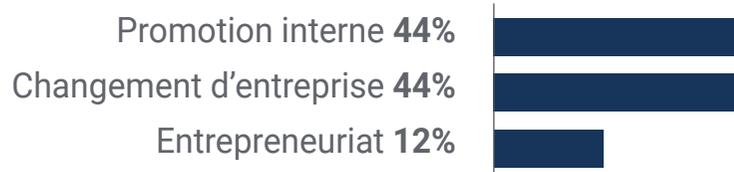
Si vous voulez vous surpasser vous-même, obtenir un changement positif au niveau professionnel et se connecter avec les meilleurs, c'est votre programme.

Ne manquez pas l'occasion de vous entraîner avec nous et vous verrez comment vous obtiendrez l'amélioration que vous recherchez.

Le moment du changement



Type de changement



Amélioration du salaire

La réalisation de ce programme se traduit par une augmentation de salaire de plus de 25,28% pour nos stagiaires



10

Bénéfices pour votre entreprise

Le Certificat en Introduction à l'Utilisation des Aromatisants en Cuisine contribue à élever le talent de l'organisation à son plein potentiel en formation des leaders de haut niveau.

Participer à ce programme est une occasion unique d'accéder à un réseau de contacts puissant où trouver de futurs partenaires professionnels, clients ou fournisseurs.



“

Les nouveaux goûts et exigences et l'évolution du marché ont amené la gastronomie à un moment unique de l'histoire. Se spécialiser dans la conception d'arômes est une nécessité pour accroître vos compétences culinaires”

Développer et retenir les talents dans les entreprises est le meilleur investissement à long terme.

01

Accroître les talents et le capital intellectuel

Vous apporterez à l'entreprise des concepts nouveaux et des stratégies et perspectives innovantes susceptibles d'entraîner des changements significatifs dans l'organisation.

02

Conserver les cadres à haut potentiel et éviter la fuite des talents

Ce programme renforce le lien entre l'entreprise et le manager et ouvre de nouvelles perspectives d'évolution professionnelle au sein de l'entreprise.

03

Former des agents du changement

Vous serez en mesure de prendre des décisions en période d'incertitude et de crise, en aidant l'organisation à surmonter les obstacles.

04

Des possibilités accrues d'expansion internationale

Grâce à ce programme, l'entreprise entrera en contact avec les principaux marchés de l'économie mondiale.

05

Développement de projets propres

Le manager peut travailler sur un projet réel ou développer de nouveaux projets.

06

Accroître la compétitivité

Ce programme permettra à nos Directions d'acquérir les compétences nécessaires pour relever de nouveaux défis et pour faire progresser l'organisation.



11 Diplôme

Le Certificat en Introduction à l'Utilisation des Aromatisants en Cuisine vous garantit, en plus de la formation la plus rigoureuse et la plus actuelle, l'accès à un diplôme universitaire de Certificat délivré par TECH Université Technologique.





“

Réussissez ce programme avec succès et recevez votre diplôme universitaire sans déplacements ni formalités fastidieuses”

Ce **Certificat en Introduction à l'Utilisation des Aromatisants en Cuisine** contient le programme le plus complet et le plus à jour du marché.

Après avoir réussi l'évaluation, l'étudiant recevra par courrier postal* avec accusé de réception son correspondant diplôme de **Certificat** délivré par **TECH Université Technologique**.

Le diplôme délivré par **TECH Université Technologique** indiquera la note obtenue lors du Certificat, et répond aux exigences communément demandées par les bourses d'emploi, les concours et les commissions d'évaluation des carrières professionnelles.

Diplôme: **Certificat en Introduction à l'Utilisation des Aromatisants en Cuisine**

N.º d'Heures Officielles: **100 h.**



*Si l'étudiant souhaite que son diplôme version papier possède l'Apostille de La Haye, TECH EDUCATION fera les démarches nécessaires pour son obtention moyennant un coût supplémentaire.



Certificat

Introduction à l'Utilisation des Aromatisants en Cuisine

- » Modality: **online**
- » Duration: **6 semaines**
- » Certificate: **TECH Technological University**
- » Dedication: **16h/week**
- » Schedule: **at your own pace**
- » Exams: **online**

Certificat

Introduction à l'Utilisation des Aromatisants en Cuisine

