

Certificat Avancé

Conception de Saveurs Appliquée à la Gastronomie





Certificat Avancé Conception de Saveurs Appliquée à la Gastronomie

- » Modalité: en ligne
- » Durée: 6 mois
- » Qualification: TECH Université Technologique
- » Intensité: 16h/semaine
- » Horaire: à votre rythme
- » Examens: en ligne

Accès au site web: www.techtute.com/fr/ecole-de-commerce/diplome-universite/diplome-universite-conception-saveurs-appliquee-gastronomie

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 42

10

Bénéfices pour votre entreprise

page 46

11

Diplôme

page 50

01

Accueil

Le marché gastronomique actuel exige un nouveau profil, un professionnel qui se distingue par ses connaissances biochimiques et novatrices pour concevoir de nouvelles combinaisons qui s'adaptent au palais exigeant des gourmets. Il faut donc un programme qui aide les professionnels à se spécialiser dans un secteur qui a de plus en plus besoin de personnes hautement qualifiées. Cette formation permettra à tous ceux qui s'intéressent à la gestion de cuisine d'approfondir un aspect technique de grand intérêt, avec lequel ils pourront se distinguer dans le secteur gastronomique et accéder à de meilleurs emplois.



Certificat Avancé en Conception de Saveurs Appliquée à la Gastronomie.
TECH Université Technologique



“

Découvrez les techniques applicables à la purification et à l'amélioration des matières premières naturelles utilisées comme composants d'arômes"

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

TECH garantit un enseignement de qualité adapté aux exigences actuelles du marché du travail. C'est pourquoi le Certificat Avancé en Conception de Saveurs Appliquée à la Gastronomie appliquée à la gastronomie est parfaitement adapté à ces exigences. Dans chaque classe, les élèves verront leurs connaissances s'enrichir sur des aspects essentiels tels que le comportement émotionnel des aliments lié à la mémoire et la manière dont ceux-ci créent de nouvelles associations neuronales dans le cerveau. À cela s'ajoute l'objectif d'aider les professionnels à accéder à un niveau de compétence et de contrôle beaucoup plus élevé. Un objectif qui, à la fin du programme, peut être considéré comme acquis, avec un programme de haute intensité et de précision.



“

Les techniques de laboratoire peuvent vous aider à créer des plats à la pointe de la cuisine moléculaire, ce qui vous permettra d'améliorer votre carrière professionnelle"

**TECH prend en compte les objectifs de ses étudiants.
Ils travaillent ensemble pour les atteindre.**

Le **Certificat Avancé en Conception de Saveurs Appliquée à la Gastronomie** permettra à l'étudiant de:

01

Identifier comment le comportement émotionnel et sa temporalité se produisent dans l'esprit lié biochimiquement au mécanisme neuronal générant les "souvenirs" et les "expériences"

04

Comprendre les techniques applicables à la purification/ amélioration des matières premières naturelles utilisées comme composants d'arômes

02

Comprendre comment sont associés les processus neuronaux qui génèrent l'entraînement des souvenirs en réponse à des stimuli de saveur

05

Déterminer le dosage des arômes dans la cuisine

03

Identifier les matières premières d'origine naturelle utilisées comme composants d'arômes

06

Identifier les bons véhicules pour les saveurs en cuisine

07

Connaître les compléments de sensations et de saveurs dans la cuisine

10

Mettre en évidence les notes aromatiques souhaitables grâce à l'utilisation de neuromodulateurs d'arômes

08

Comprendre l'application des techniques de laboratoire dans la préparation des aliments

11

Identifier les processus neuronaux qui sont affectés par les saveurs

09

Moduler/supprimer les notes indésirables dans les aliments grâce à l'utilisation de modulateurs d'arômes

12

Manipuler les souvenirs et les sensations affectives par la conception de saveurs

05

Structure et contenu

Garantissant l'excellence et la qualité à tout moment, ce Certificat Avancé en Conception de Saveurs Appliquée à la Gastronomie dispose d'une certification 100% en ligne qui permet aux étudiants d'acquérir les connaissances les plus récentes dans ce domaine. Vous disposerez ainsi d'un programme complet et bien structuré pour identifier la composante émotionnelle de l'alimentation et sa relation avec les nouvelles connexions synaptiques, tout en vous montrant la bonne manière de choisir des matières premières de qualité et d'origine naturelle. Pendant 6 mois, l'étudiant pourra apprendre d'une manière unique et stimulante.



“

*Identifier les processus neuronaux
qui sont affectés par les saveurs et
créer un projet gastronomique qui
rompt avec les normes établies”*

Programme d'études

La créativité en cuisine est devenue un point d'intérêt pour les convives d'aujourd'hui. Cela a poussé les professionnels à développer de nouvelles techniques pour créer des plats et des menus qui dépassent les limites connues. Avec ce Certificat Avancé, l'étudiant pourra acquérir les compétences nécessaires dans ce sens. Une approche très complète, développée sur la base des exigences de la pratique réelle dans le travail quotidien, de sorte que chacun des thèmes abordés conduira à l'acquisition de nouvelles connaissances et d'expériences d'une utilité claire et réelle.

Tout au long de chaque cours, les élèves développeront leurs compétences en matière d'identification des matières premières d'origine naturelle qui rehaussent la saveur des différentes combinaisons. Il sera également essentiel de connaître les techniques utilisées pour purifier et améliorer ces aliments. Au fur et à mesure que vous progresserez dans chaque cours, vous aurez une vision plus large des techniques de laboratoire mises en œuvre dans la préparation de nouveaux plats et menus.

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 Avancé se déroule sur 6 mois et est divisé en 6 modules:

- Module 1.** Exploration fondamentale des implications évolutives d'aliments
- Module 2.** Matières premières naturelles utilisées comme arômes
- Module 3.** Introduction à l'utilisation des arômes en cuisine
- Module 4.** La cuisine moléculaire
- Module 5.** Les neuromodulateurs en cuisine comme exhausteurs de goût des aliments
- Module 6.** Saveurs affectives

Où, quand et comment l'enseignement est dispensé?

TECH vous offre la possibilité de développer ce Certificat Avancé en Conception de Saveurs Appliquée à la Gastronomie de manière totalement online. Pendant les 6 mois de la spécialisation, les étudiants pourront accéder à tous les contenus de ce programme à tout moment, ce qui leur permettra d'auto gérer leur temps d'étude.

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



Module 1. Exploration fondamentale des implications évolutives des aliments

- | | | | |
|--|-----------------------|---|---------------------------------|
| 1.1. Introduction à la neurogastronomie | 1.2. Neuromodulateurs | 1.3. Communication des odeurs et les modèles neurocognitifs | 1.4. Attributs du goût: couleur |
| 1.5. Appréciation de la texture et du goût du goût | | | |

Module 2. Huiles

- | | | | |
|--------------------------|---|-------------------------------------|--|
| 2.1. Huiles essentielles | 2.2. Rectification des huiles essentielles transformées | 2.3. Extraits et colorants liquides | 2.4. Extraits solides |
| 2.5. Exsudats | 2.6. Bétons | 2.7. Absolus | 2.8. Concentré et dissous et des jus de fruits dissous |

Module 3. Introduction à l'utilisation des arômes en cuisine

- | | | | |
|------------------------------------|-------------------------------|---|--------------------------|
| 3.1. Les arômes en cuisine | 3.2. Préparation des aliments | 3.3. Techniques topiques pour l'application des arômes en cuisine | 3.4. Matrice alimentaire |
| 3.5. Assaisonnements et condiments | | | |

Module 4. La cuisine moléculaire

4.1. Introduction à la cuisine moléculaire	4.2. Techniques: sphérification directe	4.3. Techniques: sphérification indirecte	4.4. Techniques: moussage
4.5. Techniques: azote liquide	4.6. Techniques: gélification	4.7. Recettes	

Module 5. Les neuromodulateurs comme exhausteurs de goût dans l'alimentation

5.1. Renforcez la saveur et fixez les aliments avec des sucres modulants	5.2. Bloqueurs de notes indésirables d'édulcorants, de conservateurs et de médicaments	5.3. Antiacides	5.4. Bloqueurs d'omégas
5.5. Bloqueurs de soja	5.6. Exhausteurs de notes sucrées et salées et des notes savoureuses		

Module 6. Saveurs affectives

6.1. L'un des plus grands défis d'aujourd'hui: se souvenir, c'est revivre	6.2. Les arômes de fruits et leurs réactions affectives	6.3. Les cerises et le chocolat comme générateurs de sentiments et de passions	6.4. Des fruits exotiques et tropicaux qui évoquent le plaisir et l'ambiance de fête
6.5. L'esprit de Noël	6.6. La gastronomie mexicaine. Fierté nationale	6.7. Importance de l'origine de l'évocation d'événements, de faits ou d'informations stockés dans le passé	

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 Certificat Avancé s'adresse aux diplômés de l'enseignement supérieur et aux 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.





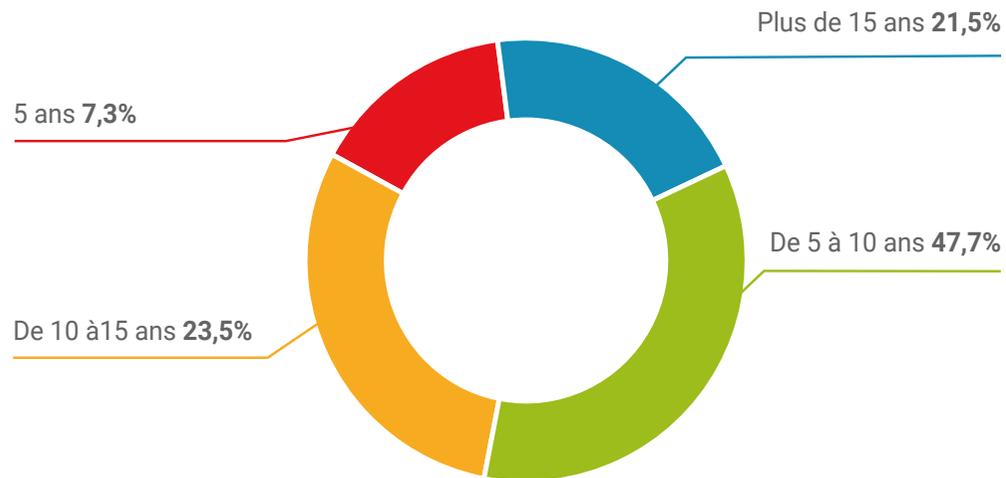
“

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"

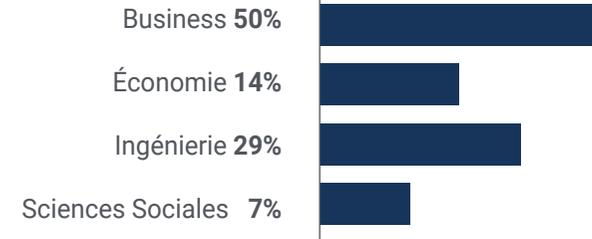
Âge moyen

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

Années d'expérience



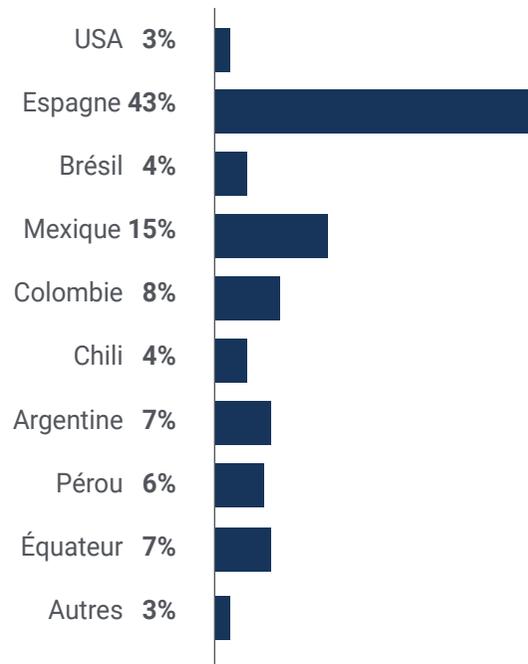
Formation



Profil académique



Distribution géographique



Alejandra Tapia

Chef expert en cuisine moléculaire

"Lancer mon propre menu a été possible après avoir suivi ce programme. Je comprends mieux comment la nourriture peut avoir un impact émotionnel et neuronal sur les gens. Et comment la science me permet de créer des plats inventifs, inédits et différents. Un excellent moyen d'améliorer mon profil professionnel"

08

Direction de la formation

Afin d'améliorer les compétences des étudiants en matière de Conception de Saveurs Appliquée à la Gastronomie, il est essentiel de disposer d'un groupe d'enseignants qui garantisse l'excellence des contenus. De cette façon, et de manière dynamique et pratique, ce Certificat Avancé dispose d'un groupe d'aromaticiens, de biochimistes industriels, d'ingénieurs chimistes, entre autres professionnels qui mettent toutes leurs connaissances et leur expérience à la disposition des étudiants. Ainsi, 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.



“

*Un groupe d'experts spécialement choisis
pour garantir la qualité des contenus
enseignés, garant de l'excellence de l'étudiant”*

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
- ♦ Aromaticien 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

M. Coranguez Reyes, Gabriel

- ♦ Ingénieur en Alimentation
- ♦ Développement Flavourist ETADAR by DEIMAN, Mexico City

Mme Morales Heredia, Ana Gabriela

- ♦ Licence en Chimie Alimentaire
- ♦ Master en Qualité et Statistiques Appliquées
- ♦ Technologue d'Applications ETADAR by DEIMAN, Mexico City

M. Teutle Chávez, Juan Carlos

- ♦ Technicien de Laboratoire par TEC de Monterrey
- ♦ Assistant en Développement ETADAR by DEIMAN, Mexico City

M. García Zepeda, Rafael

- ♦ Responsable de la Législation et des Normes DEIMAN, Mexico City
- ♦ Spécialisation en Biotechnologie
- ♦ Ingénieur Biochimie Industriel

M. Chávez Barrios, Meida

- ♦ Technicien de Laboratoire Chimique
- ♦ Assistant en Développement ETADAR by DEIMAN, Mexico City

M. Vargas García, Jorge Luis

- ♦ Ingénieur Chimiste Industriel
- ♦ Flavourist en Développement ETADAR by DEIMAN, Mexico City
- ♦ Assistante de production esteres chez DEIMAN

Mme Martínez Sánchez, Berenice

- ♦ Licence en Chimie Alimentaire, Faculté de Chimie UNAM
- ♦ Coordinateur des applications et de la bibliothèque ETADAR de DEIMAN, Mexique
- ♦ Diplôme en Additifs Alimentaires. Faculté de Chimie, UNAM

Mme Castañeda Olivera, Alondra Magdalena

- ♦ Ingénieur en Alimentation
- ♦ Acheteur de matières premières DEIMAN, Mexico City
- ♦ Chercheur sur des projets à l'Institut Polytechnique National

Mme Peña García, Maribel

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

M. Oviedo García, Miguel

- ♦ Technicien de Laboratoire Clinique
- ♦ Coordinateur de la Mise à l'Échelle de DEIMAN, Mexico City
- ♦ Inspecteur du Contrôle de la Qualité DEIMAN, Mexico City
- ♦ Chef du Contrôle de la Qualité DEIMAN, Mexico City

M. Miriam, Santiago Nicolás

- ♦ Flavourist en Développement ETADAR by DEIMAN
- ♦ Technologue des Applications des Huiles et des Arômes ETADAR by DEIMAN, Mexico City
- ♦ Technologue des applications des Huiles et Essences

Mme Monsiváis Vilchis, María de Guadalupe

- ♦ Licence en Chimie Alimentaire
- ♦ Coordinateur de l'Évaluation Sensorielle DEIMAN, Mexico City

Mme Solis Montiel, Yoalli Lizbeth

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

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

Mme Orozco López, Déborah María

- ♦ Baccalauréat en Conception de Communication Graphique
- ♦ Analyste Marketing de la Division Industrielle DEIMAN, Mexico City

Mme Carrasco Reyes, Maria Luisa

- ♦ Ingénieur Industriel
- ♦ Coordinateur du projet DEIMAN, Mexico City

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

M. Orozco, Carlos

- ♦ Chef Exécutif au Meliá Cohiba
- ♦ Diplôme en Gastronomie, Universidad Iberoamericana Leon Gto. Quintana Roo, Mexique

09

Impact sur votre carrière

TECH est conscients 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 à votre carrière, ce Certificat Avancé en Conception de Saveurs Appliquée à la Gastronomie vous aidera à y parvenir.

Prêt à franchir le pas? Une excellente évolution de carrière vous attend

Le Certificat Avancé en Conception de Saveurs Appliquée à la Gastronomie de TECH est un programme intense qui prépare les étudiants à aux défis et aux décisions des entreprises aux niveaux stratégique et de la La gastronomie. Son principal objectif est de favoriser votre épanouissement personnel et professionnel. Vous aidant à réussir.

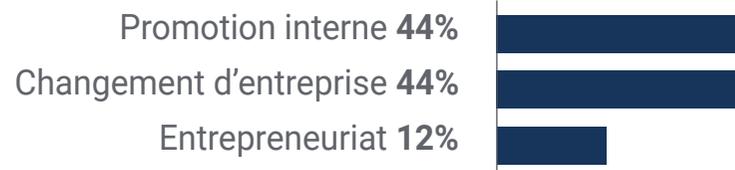
Si vous voulez vous surpasser vous-même, obtenir un changement positif au niveau professionnel et se connecter avec les meilleurs, c'est votre programme.

Ne manquez pas l'occasion de vous spécialiser avec nous et vous verrez que vous obtiendrez rapidement les résultats attendus.

Le moment du changement



Type de changement



Amélioration du salaire

L'achèvement de ce programme signifie une augmentation de salaire de plus de **25,28%** pour nos étudiants.



10

Bénéfices pour votre entreprise

Le Certificat Avancé Conception de Saveurs Appliquée à la Gastronomie 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.



“

Déterminer le comportement des produits chimiques lors de la combinaison des aliments est la compétence la plus importante de tout aromaticien. 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

Le professionnel apportera à l'entreprise de nouveaux concepts, stratégies et perspectives susceptibles d'entraîner des changements importants 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 se rapprochera des principaux marchés de l'économie mondiale.

05

Développement de projets propres

Le professionnel peut travailler sur un projet réel ou développer de nouveaux projets dans le domaine de la R&D ou du Business Development de son entreprise

06

Accroître la compétitivité

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



11 Diplôme

Le Certificat Avancé en Conception de Saveurs Appliquée à la Gastronomie vous garantit, en plus de la formation la plus rigoureuse et la plus actuelle, l'accès à un diplôme universitaire de Certificat Avancé délivré par TECH Université Technologique.





“

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

Ce **Certificat Avancé en Conception de Saveurs Appliquée à la Gastronomie** 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 Avancé** délivré par **TECH Université Technologique**.

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

Diplôme: **Certificat Avancé en Conception de Saveurs Appliquée à la Gastronomie**

N.º d'Heures Officielles: **850 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 Avancé Conception de Saveurs Appliquée à la Gastronomie

- » Modalité: en ligne
- » Durée: 6 mois
- » Qualification: TECH Université Technologique
- » Intensité: 16h/semaine
- » Horaire: à votre rythme
- » Examens: en ligne

Certificat Avancé

Conception de Saveurs

Appliquée à la Gastronomie

