

Mastère Spécialisé Conception d'Arômes

M D S



Mastère Spécialisé Conception d'Arômes

- » Modalité: en ligne
- » Durée: 12 mois
- » Qualification: TECH Université Technologique
- » Intensité: 16h/semaine
- » Horaire: à votre rythme
- » Examens: en ligne
- » Dirigés aux: diplômés et professionnels ayant une expérience dans le domaine de la logistique.

Accès web: <http://www.techtute.com/ecole-de-commerce/master/master-conception-aromes>

Sommaire

01

Accueil

page 4

02

Pourquoi étudier chez

page 6

03

Pourquoi notre programme?

page 10

04

Objectifs

page 14

05

Compétences

page 20

06

Structure et contenu

page 26

07

Méthodologie

page 34

08

Profil de nos étudiants

page 42

09

Direction de la formation

page 46

10

Impact sur votre carrière

page 52

11

Bénéfices pour votre

page 56

12

Diplôme

page 60

01

Accueil

La gastronomie traverse actuellement une période de changements importants. Les consommateurs exigent de plus en plus un travail qui intègre non seulement la qualité mais aussi l'innovation dans les plats. La figure du créateur d'arômes a également évolué au fil des ans. Il est désormais plus au fait des nouvelles tendances et se distingue par ses connaissances biochimiques et gastronomiques. Par conséquent, le programme en conception d'arômes offre une occasion unique d'intégrer de manière dynamique la théorie et la pratique de cette profession.



Master Spécialisé en Conception d'Arômes
TECH Université Technologique



“

Le concepteur d'arômes est devenu un membre indispensable des équipes gastronomiques. Relevez ce nouveau défi professionnel et comprenez les concepts de la biochimie qui vous aideront à développer de nouveaux projets”

02

Pourquoi étudier chez

TECH est la plus grande École de Commerce 100% en ligne au monde. Nous sommes une école de commerce d'élite, avec un modèle de normes académiques des plus élevées. Un centre international performant pour la formation intensive aux techniques



“

*Nous sommes une université à la
pointe de la technologie et nous
mettons toutes nos ressources à votre
disposition pour vous aider à réussir*

À TECH Université Technologique



Innovation

Nous mettons à votre disposition un rigoureux modèle d'apprentissage en ligne qui associe les dernières technologies éducatives à 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

« *Les Success Stories de Microsoft Europe* » pour avoir intégré dans nos programmes l'innovant système de multi-vidéos



Exigence maximale

Notre critère d'admission n'est pas économique. Pour étudier chez nous, il n'est pas nécessaire de faire un investissement démesuré. Cela dit, pour être diplômé(e) TECH, nous pousserons votre intelligence et vos capacités de résolution de problèmes à leur limite. Nos critères académiques sont très élevés...

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 main dans la main avec les 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



Talent

Ce programme est une proposition unique visant à faire ressortir le talent de l'étudiant dans l'environnement des affaires. Une opportunité de mettre en valeur vos aspirations et votre vision de

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



Contexte Multiculturel

En étudiant à TECH, les étudiants bénéficieront d'une expérience unique. Vous étudierez dans un contexte multiculturel. Dans un programme à vision globale, grâce auquel vous pourrez vous familiariser avec la façon de travailler dans différentes parties du monde, en recueillant les dernières informations qui conviennent le

Les étudiants de TECH sont issus de plus de 200 nationalités.



À TECH nous visons l'excellence et pour cela, nous possédons des caractéristiques qui nous rendent uniques:



Apprenez avec les meilleurs

Pendant les cours, notre équipe d'enseignants explique 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

Des professeurs de 20 nationalités différentes.



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



Analyse

Nous explorons votre sens critique, votre capacité à remettre les choses en question, votre aptitude à résoudre les problèmes ainsi que vos compétences interpersonnelles.



Excellence académique

Nous mettons à votre disposition la meilleure méthodologie d'apprentissage en ligne. L'université combine la méthode *Relearning* 100% (la méthode d'apprentissage de troisième cycle la plus reconnue au niveau international) avec les "case studies" de Harvard Business School. Entre tradition et innovation dans un équilibre subtil et dans le cadre d'un



Économie d'échelle

TECH est la plus grande université en ligne du monde. TECH dispose de plus de 10000 certificats universitaires en français. Et dans la nouvelle économie, **volume + technologie = prix de rupture**. De cette façon, nous veillons à ce que les études ne soient pas aussi coûteuses que dans une autre université.

03

Pourquoi notre programme?

Suivre le programme TECH, c'est multiplier ses chances de réussite professionnelle dans le domaine de la gestion supérieure des entreprises.

C'est un défi qui implique des efforts et du dévouement, mais qui ouvre la porte à un avenir prometteur. Vous apprendrez auprès du meilleur personnel enseignant et avec la méthodologie éducative la plus flexible et la plus



“

Nous disposons du corps enseignant le plus prestigieux et du programme le plus complet du marché, ce qui nous permet de vous offrir une formation du plus haut niveau

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

01

Cela marquera un véritable tournant dans votre carrière

Nous vous donnons la possibilité de prendre en main votre avenir et de développer tout votre potentiel. En complétant notre

70% des participants de cette formation connaissent une évolution positive de leur carrière en moins de deux ans.

02

Vous acquerrez une vision stratégique et globale de l'entreprise

Nous vous proposons un aperçu approfondi de la gestion générale afin de comprendre comment chaque décision affecte les différents domaines fonctionnels de l'entreprise.

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

03

Vous vous ferez une place parmi les cadres supérieurs de l'entreprise.

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

04

Vous obtiendrez de nouvelles responsabilités

Nous vous présentons les dernières tendances, évolutions et stratégies pour mener à bien votre travail professionnel dans un

À l'issue de cette formation, 45% des étudiants obtiennent une promotion professionnelle au sein

05

Vous aurez accès à un important réseau de contacts

Nous vous mettons en relation avec des personnes comme vous. Avec les mêmes préoccupations et le même désir de

Vous y trouverez un réseau de contacts essentiel pour votre développement professionnel.

06

Développer des projets d'entreprise de manière rigoureuse.

Vous acquerez une vision stratégique approfondie qui vous aidera à développer votre propre projet, en tenant compte des différents domaines de l'entreprise..

20 % de nos étudiants développent leur propre idée entrepreneuriale.

07

Vous améliorerez vos *soft skills* ainsi que vos compétences en matière de management.

Nous vous aidons à appliquer et à développer vos connaissances acquises et à améliorer vos compétences interpersonnelles pour

Améliorez vos compétences en communication ainsi que dans le domaine du

08

Vous ferez partie d'une communauté exclusive

Nous vous proposons une communauté de dirigeants d'élite, de grandes entreprises, d'institutions renommées et de professeurs qualifiés issus des universités les plus prestigieuses du monde: la communauté TECH Université Technologique.

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

04 Objectifs

Chez TECH, nous formons des professionnels hautement qualifiés pour faire face à toute situation de travail. Avec le Mastère Spécialisé en Conception d'Arômes, les étudiants pourront améliorer leur niveau de compréhension des compositions biochimiques des aliments, ce qui les aidera à déterminer le comportement de certains produits chimiques aromatiques dans ces aliments. Cet objectif est atteint en aidant les professionnels à accéder à un niveau de compétence et de contrôle beaucoup plus élevé. Un objectif que, à la fin du programme, vous pourrez considérer comme acquis grâce , à un cours de haute intensité et de précision.



“

Obtenez de nouveaux outils qui vous permettront d'améliorer vos compétences en matière de créativité et d'innovation de nouvelles saveurs et de plats qui plairont aux palais les plus exigeants"

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

Le Mastère Spécialisé en Conception d'Arômes formera les étudiants à :

01

Définir et classer les saveurs

04

Identifier les principales sources et les principaux fournisseurs de produits chimiques aromatiques

02

Expliquez le mélange de produits chimiques aromatiques dans les saveurs

03

Déterminer le comportement des produits chimiques aromatiques dans la matrice alimentaire, et toutes les réactions produites pendant les processus de préparation des aliments

05

Fournir aux participants une vue d'ensemble de la chimie des arômes et de ses relations sensorielles



06

Définir les différences entre les huiles essentielles des fruits, légumes et épices, des plantes aromatiques et des profils animaux.

08

Obtenir de nouveaux outils qui vous permettront d'améliorer vos capacités de créativité et d'innovation

09

Développer et appliquer une saveur, en vivant l'expérience et le développement chronologique du

07

Déterminez l'utilisation de la chromatographie pour générer des arômes

10

Déterminer et évaluer sensoriellement un produit fini , qui répond aux exigences du consommateur actuel par des essais et des exercices



11

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

12

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

13

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

14

Déterminer le dosage des arômes dans la cuisine

15

Identifier les vecteurs de goût appropriés dans la cuisine



16

Connaître la complémentarité des sensations et des saveurs en cuisine

18

Mise en évidence des notes aromatiques souhaitables par l'utilisation de neuromodulateurs



19

Identifiez les processus neuronaux qui sont affectés par les goûts.

17

Moduler / Éliminer les notes alimentaires indésirables grâce à l'utilisation de modulateurs de goût

20

Manipulation de souvenirs et de sensations affectives par la conception de saveurs

05

Compétences

Le développement de la créativité et de l'intérêt pour les nouvelles techniques et procédures dans la gastronomie est possible en suivant un programme qui répond à toutes les exigences de ce secteur, qui fait l'objet d'une forte demande professionnelle. Un engagement qui les pousse à rester toujours à l'avant-garde de la formation. Le Mastère Spécialisé en Conception d'Arômes permettra au professionnel d'acquérir toutes les aptitudes et compétences nécessaires en ce sens. Une approche très complète, développée sur la base des besoins que la pratique réelle exige dans le travail quotidien, de sorte que chacune des questions soulevées vous conduira à acquérir de nouvelles connaissances et expériences d'une utilité claire et réelle.



A grayscale photograph of a hand pointing at a bar chart on a document. The chart has several bars of varying heights. The text 'profit trend' is visible on the document. The image is partially obscured by a dark blue diagonal overlay.

“

Nous vous offrons les ressources dont vous avez besoin pour développer les compétences qui vous permettront de travailler avec succès

01

Appliquer les processus de création d'arômes en cuisine

02

Savoir utiliser des techniques innovantes dans la création d'arômes

03

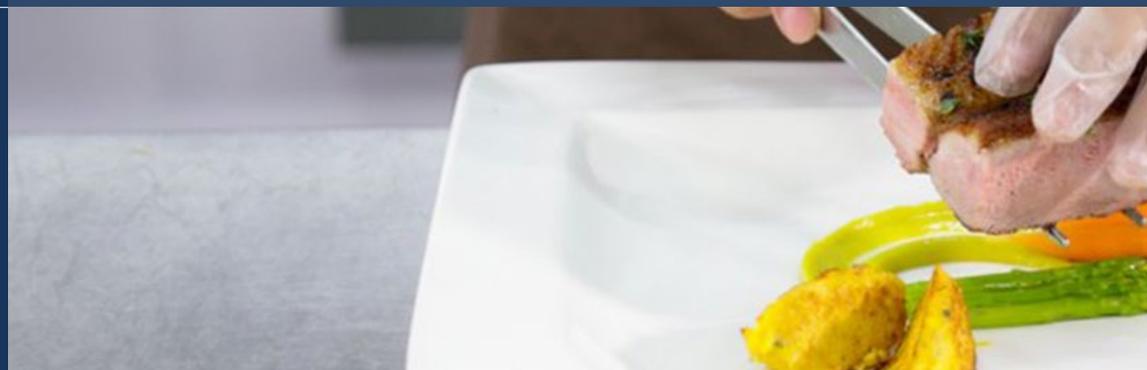
Comment gérer la cuisine moléculaire et la chimie des

04

Être capable de définir et de classer les saveurs

05

Appliquer la réglementation normative dans la conception des



06

Utilisez le mélange chimique dans les arômes.

08

Reconnaître les saveurs en fonction de leur chimie sensorielle



07

Utiliser les principaux fournisseurs de produits chimiques

10

Créer des saveurs

09

Générer des arômes par chromatographie

11

Appliquez vos propres saveurs en utilisant des essais

14

Utiliser des véhicules pour les arômes

12

Utiliser l'implication des émotions dans les saveurs

13

Purifier les matières premières pour les utiliser dans la création d'arômes



15

Doser les arômes de manière appropriée en cuisine

16

Création de plats de cuisine moléculaire

17

Exploiter les neuromodulateurs de goût en cuisine

18

Créer des évocations par les saveurs



06

Structure et contenu

Avec une certification 100 % en ligne, le Mastère Spécialisé en Conception d'Arômes s'adapte aux besoins du secteur et des étudiants, afin qu'ils puissent choisir le moment et le lieu qui conviennent le mieux à leur disponibilité, leur emploi du temps et leurs intérêts. Tout au long de chaque cours, l'étudiant disposera d'un programme complet et bien structuré, lui permettant d'appliquer ses connaissances à l'évaluation de nouveaux outils qui l'aideront à améliorer ses compétences créatives et innovantes. De cette façon, vous serez en mesure de suivre



“

*Améliorez vos compétences en
identifiant les matières premières de
qualité pour créer des saveurs uniques*

Programme d'études

Le Mastère Spécialisé en Conception d'Arômes est un programme intensif qui prépare les professionnels à relever de nouveaux défis et à prendre des décisions importantes dans leur environnement de travail. Dans le but de favoriser le développement des compétences créatives des étudiants, le programme aborde la définition et la classification des saveurs, ainsi que la réglementation à laquelle elles doivent se conformer pour être servies au public.

Au cours de chaque classe, sujets qui aident le professionnel à expliquer le mélange de produits chimiques aromatiques avec certains arômes et leur comportement dans la matrice alimentaire, seront traités plus en profondeur. Sans oublier, bien sûr, les concepts de base pour la création de saveurs et d'arômes émotionnels. De cette façon, les étudiants apprendront les nouveaux outils qui renforceront leur créativité et leur innovation.

Le corps enseignant du programme comprend des professionnels de premier plan, qui partagent leur expérience professionnelle dans chaque classe. En outre, des personnes au prestige reconnu participent à sa conception et à son développement, complétant ainsi le programme de manière interdisciplinaire. Des professeurs à vocation qui vous donneront l'élan nécessaire pour vous épanouir.

Ce Mastère Spécialisé se déroule sur 12 mois et est divisé en 11 modules :

Module 1	Introduction à l'étude des arômes
Module 2	Produits chimiques aromatiques et véhicules
Module 3	Biochimie
Module 4	Création et
Module 5	Principes et techniques
Module 6	Exploration de base des implications évolutives des aliments
Module 7	Matières premières naturelles utilisées comme arômes
Module 8	Introduction à l'utilisation des arômes en cuisine
Module 9	Cuisine moléculaire
Module 10	Les neuromodulateurs en cuisine comme exhausteurs de goût des aliments
Module 11	Saveurs affectives



Où, quand et comment se déroule

TECH offre la possibilité de développer ce Mastère Spécialisé en Conception d'Arômes entièrement en ligne. Pendant les 12 mois 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 et faire le saut définitif.

Module 1. Introduction à l'Étude des Arômes

1.1. Principe de base de la créativité des saveurs	1.2. Rôle des sens dans la création de saveurs	1.3. Classification des arômes : Arômes artificiels, arômes naturels, arômes identiques au naturel et WONF	législation sur les arômes
		1.4. Réglementation et	
1.5. Réglementation et législation alimentaire	1.6. Qualités de l'aromaticien spécialisé dans les domaines sucré et salé		

Module 2. Produits Chimiques Aromatiques et Véhicules

2.1. Classification des produits chimiques aromatiques et des véhicules utilisés dans la	formulation des arômes	arômes	2.3. Notes de tête, générateurs de sensations
	2.2. Esters, synthèse et importance dans le développement des		
2.4. Utilisation de produits chimiques aromatiques possibles pour la formulation d'arômes	2.5. Mémorisation du cerveau des substances chimiques aromatiques responsables des saveurs	2.6. Étude des réactions de Maillard dans les arômes	2.7. Fournisseurs de produits chimiques aromatiques

Module 3. Biochimie

3.1. Chimie des arômes et des structures et leur relation	sensorielle	les substances chimiques responsables de l'arôme	3.3. Huiles essentielles (fruits, légumes et épices)
	3.2. Biochimie et interactions avec		
3.4. Importance des plantes aromatiques	3.5. Complexité des profils des animaux		

Module 4. Création et méthodologie

4.1. Olfaction, classification et différenciation des odeurs et des	goûts		dans le développement des arômes
développement des saveurs	4.2. Mémorisation de l'odorat et du goût	4.3. Création et méthodologie de base	4.4. Conception expérimentale dans le
4.5. Interprétation des	chromatographies et utilisation dans la création d'arômes		

Module 5. Principes et techniques

5.1. Techniques de base de l'analyse instrumentale des arômes	5.2. Notes aromatiques de base	5.3. Évaluation sensorielle de l'arôme	5.4. Méthodologie de la description des saveurs
5.5. Application des arômes créés dans différents produits finis	5.6. Acceptabilité et/ou préférences des consommateurs		

Module 6. Exploration de Base des Implications Évolutives des Aliments

6.1. Introduction à la neurogastronomie		schémas neurocognitifs	
6.2. Neuromodulateurs	6.3. Communication olfactive et goût	6.4. Attributs gustatifs : couleur	6.5. Appréciation de la texture et du goût

Module 7. Les Huiles

7.1. Huiles essentielles	7.2. Rectification des huiles essentielles transformées	7.3. Extraits et colorants liquides	7.4. Extraits solides
7.5. Exsudats	7.6. Concrets	7.7. Absolus	7.8. Jus de fruits concentrés et dissous

Module 8. Introduction à l'Utilisation des Arômes en Cuisine

8.1. Les arômes en cuisine	8.2. Préparation des aliments	8.3. Techniques topiques pour l'application des arômes en cuisine	8.4. Matrice alimentaire
8.5. Assaisonnements et condiments			

Module 9. Cuisine Moléculaire

9.1. Introduction à la cuisine moléculaire	9.2. Techniques : sphérification directe	9.3. Techniques : sphérification indirecte	9.4. Techniques : moussage
9.5. Techniques : azote liquide	9.6. Techniques : gélification	9.7. Recettes	

Module 10. Neuromodulateurs comme Exhausteurs de Goût dans l'Alimentation

10.1. Améliorer la saveur et la liaison des aliments avec des sucres modulants	10.2. Bloqueurs de notes indésirables d'édulcorants, de conservateurs et de médicaments.	10.3. Antiacides	10.4. Bloqueurs d'omégas
10.5. Bloqueurs de soja	10.6. Exhausteurs de notes sucrées et salées		

Module 11. Saveurs Affectives

11.1. L'un des plus grands défis d'aujourd'hui : se souvenir, c'est vivre à nouveau.	11.2. Les arômes de fruits et leurs réactions affectives	11.3. La cerise et le chocolat comme générateurs de sentiments et de passions	11.4. Des fruits exotiques et tropicaux qui évoquent le plaisir et l'ambiance de fête
11.5. L'esprit de Noël	11.6. La gastronomie mexicaine. Fierté nationale	11.7. Importance de l'origine de l'évocation d'événements ou d'informations stockés dans le passé.	



07

Méthodologie

Cette formation vous propose une manière différente d'apprendre. Notre méthodologie est développée à travers un mode d'apprentissage cyclique: **Le Relearning**.

Ce système d'enseignement s'utilise, notamment, dans les Écoles de Médecine les plus prestigieuses du monde. De plus il a été considéré comme l'une des Méthodes les plus efficaces par des magazines scientifiques de renom comme par exemple le *New England Journal of Medicine*.





“

Découvrez Relearning, un système qui abandonne l'apprentissage linéaire conventionnel pour vous emmener à travers des systèmes d'enseignement cycliques : une façon d'apprendre qui s'est avérée extrêmement efficace, en particulier dans les matières

TECH Université Technologique utilise l'étude de cas pour contextualiser tout le contenu.

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

“

Avec TECH, vous ferez l'expérience d'une méthode d'apprentissage qui ébranle les fondements des universités traditionnelles du monde entier”



Ce programme vous prépare à relever les défis commerciaux dans des environnements incertains et à assurer la réussite de votre



*Notre programme vous prépare à réussir
votre carrière professionnelle en relevant de
nouveaux défis dans des environnements*

Une méthode d'apprentissage innovante et

Ce Programme de TECH est un programme d'enseignement intensif, créé de toutes pièces pour offrir aux managers des défis et des décisions d'affaires au plus haut niveau, que ce soit au niveau national ou international. Grâce à cette méthodologie, l'épanouissement personnel et professionnel est stimulé, faisant ainsi un pas décisif vers la réussite. La méthode des cas, une technique qui jette les bases de ce contenu, garantit que la réalité économique, sociale et

“ *Vous apprendrez à travers des études de cas réels ainsi qu'en vous exerçant à résoudre des situations complexes dans des environnements* ”

La méthode des cas est le système d'apprentissage le plus largement utilisé dans les meilleures Écoles de Commerce du monde et ce depuis leur fondement. Développée en 1912 à Harvard pour que les étudiants en Droit n'apprennent pas uniquement sur la base d'un contenu théorique, la méthode des cas consistait à leur présenter des situations réelles complexes pour que les apprenants s'entraînent à les résoudre et à prendre des décisions. Elle a été établie comme méthode d'enseignement standard à Harvard en 1924.

Face à une situation donnée, que doit faire un professionnel? C'est la question à laquelle nous vous confrontons dans la méthode des cas, une méthode d'apprentissage orientée vers l'action. Tout au long du programme, vous serez confronté à de multiples cas réels. Vous allez devoir mobiliser toutes vos

Relearning Methodology

TECH est la première Université au monde à combiner les case studies avec un système d'apprentissage 100% en ligne basé sur la répétition, qui combine éléments didactiques différents dans chaque leçon.

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

Notre système de formation 100% à distance vous permettra d'organiser votre temps et votre rythme de travail en fonction de votre emploi du temps. Vous pourrez accéder aux contenus à partir de n'importe quel appareil

À TECH, vous serez formé 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 utiliser cette méthode si efficace. Selon les indicateurs de qualité de la meilleure université en ligne du monde, en 2019 nous avons réussi à améliorer le niveau de satisfaction globale des professionnels finalisant leurs études chez nous (qualité du corps professoral, qualité des supports didactiques, structure des cours, objectif etc.).





Dans notre programme, l'apprentissage n'est pas un processus linéaire mais il se déroule en spirale (nous apprenons, désapprenons, oublions et réapprenons). 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, le leadership, les sciences du sport, la philosophie, le droit, l'ingénierie, le journalisme, l'histoire ou les marchés et instruments financiers. Le tout dans un environnement très exigeant, avec un corps étudiant universitaire au profil socio-économique élevé et dont l'âge moyen est de

Le Relearning vous permettra d'apprendre plus facilement et de manière plus productive tout en vous impliquant davantage dans votre spécialisation, en développant un esprit critique, en défendant des arguments et en contrastant les opinions: une

D'après les dernières données scientifiques dans le domaine des neurosciences, non seulement nous savons la manière dont le cerveau organise les informations, les idées, les images et les souvenirs, mais nous savons aussi que le lieu et le contexte dans lesquels nous apprenons quelque chose est fondamental pour s'en souvenir et le stocker dans l'hippocampe afin de le conserver ensuite dans notre mémoire à long terme.

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

Ce programme offre les meilleurs matériels éducatifs, préparés à l'intention des professionnels :



Support d'étude

Tous les contenus didactiques sont créés par les spécialistes qui enseignent les cours. Ils ont été conçus en exclusivité pour le programme 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 online. Ils sont élaborés à l'aide des dernières techniques ce qui nous permet de vous offrir une grande qualité dans chacun des supports que nous partageons avec vous.



Cours magistraux

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

La méthode Learning from an Expert renforce les connaissances et la mémoire, et génère de la confiance dans les futures décisions difficiles.



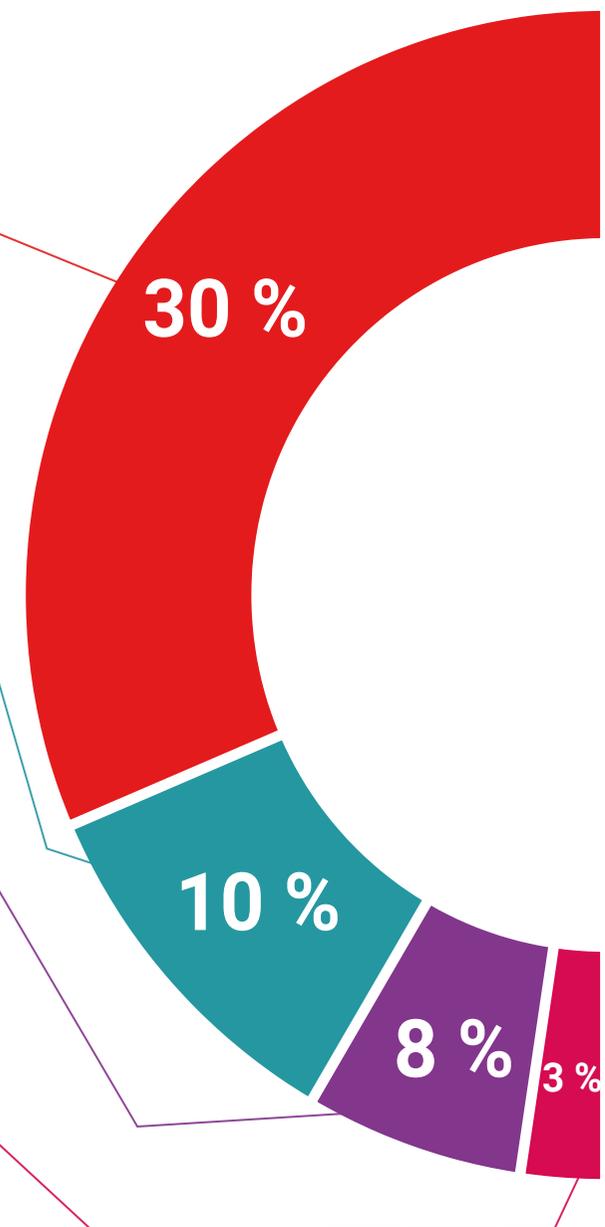
Exercices de compétences en management

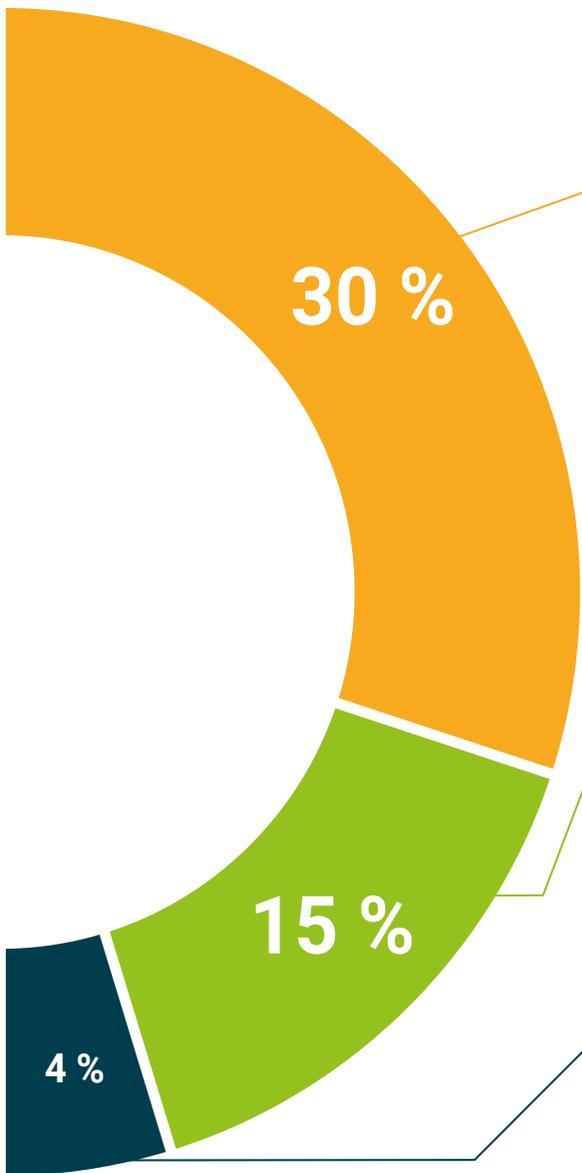
Vous réaliserez des activités visant à développer des compétences de direction spécifiques dans chaque domaine. Cette formation se veut pratique et dynamique pour que les apprenants puissent acquérir et développer les compétences et les capacités nécessaires à un cadre supérieur dans le contexte actuel de mondialisation.



Lectures complémentaires

Articles récents, documents de consensus et directives internationales, entre autres. Dans notre bibliothèque virtuelle TECH, vous aurez accès à tout ce dont vous avez besoin pour compléter votre formation :





Case Studies

Ils réaliseront une sélection des meilleures études de cas choisies spécifiquement pour ce diplôme. Des cas présentés, analysés et encadrés par les meilleurs spécialistes du management senior sur la scène internationale.



Résumés interactifs

Nous présentons les contenus de manière attrayante et dynamique dans des dossiers multimédias comprenant des fichiers audios, des vidéos, des images, des diagrammes et des cartes conceptuelles afin de consolider les connaissances. Ce système unique de formation à la présentation de contenu multimédia a été récompensé par Microsoft en tant que "European Success Story".



Testing & Retesting

Les connaissances de l'étudiant sont périodiquement évaluées et réévaluées tout au long du programme, par le biais d'activités et d'exercices d'évaluation et d'auto-évaluation, afin que l'étudiant puisse vérifier dans quelle mesure il atteint ses



08

Profil de nos étudiants

Le Mastère Spécialisé s'adresse aux diplômés universitaires et à ceux qui ont déjà obtenu l'un des diplômes suivants dans le domaine de l'industrie alimentaire : aromaticien, génie alimentaire, chimie alimentaire et génie biochimique industriel.

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

Le Mastère Spécialisé peut également être suivi par des professionnels qui, étant diplômés de l'université dans n'importe quel domaine, ont deux ans d'expérience professionnelle dans un domaine Professionnel.





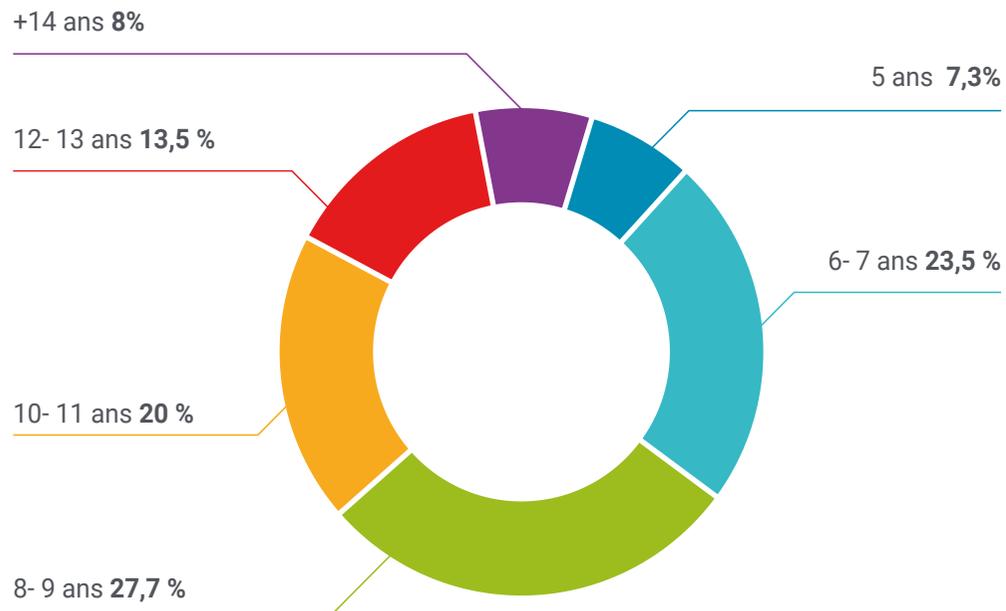
“

*Si vous avez de l'expérience en
Conception d'Arômes et que vous
cherchez à améliorer et que vous
cherchez à améliorer votre carrière de*

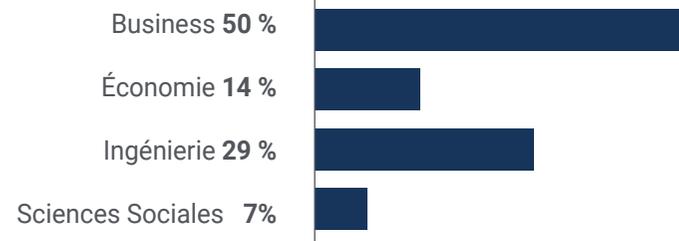
Âge moyen

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

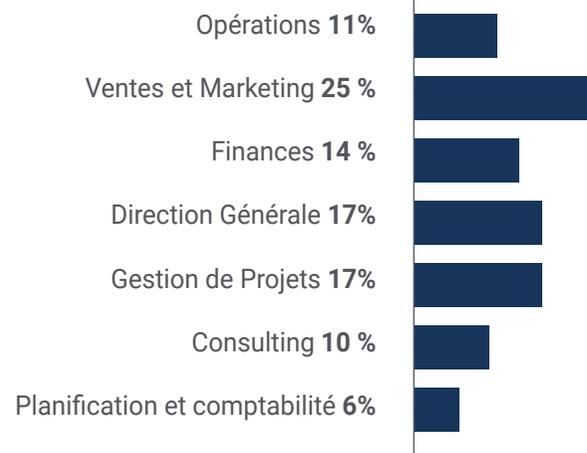
Années d'expérience



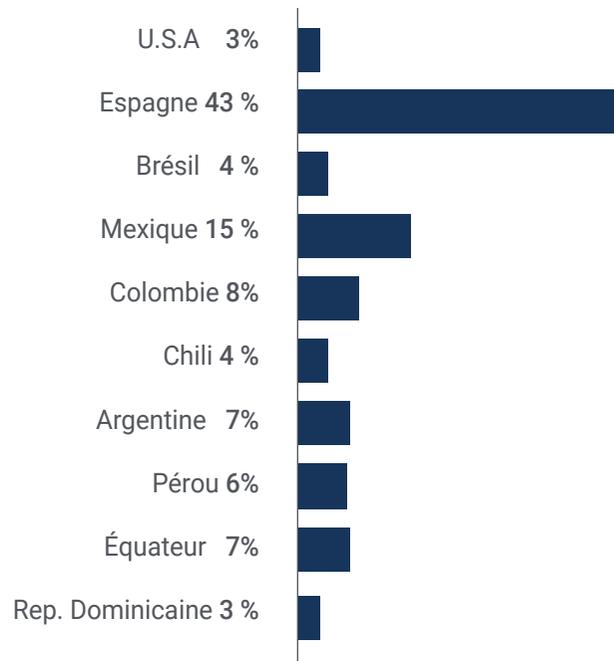
Formation



Profil Académique



Distribution géographique



María Alejandra Castillo

Chef exécutif

"La cuisine a toujours été ma passion et l'amélioration de mes compétences en matière de chimie des saveurs, m'a ouvert un monde de possibilités. Je suis heureux d'avoir étudié un programme qui m'a permis d'appliquer mes connaissances instantanément, mais le meilleur est le mode en ligne, car je n'ai pas dû quitter mon emploi et ma vocation pour poursuivre mes études. Un vrai succès."

09

Direction de la formation

Dans le cadre du concept de qualité totale de notre cours, TECH dispose d'un personnel enseignant large et expérimenté, qui a rejoint ce Mastère Spécialisé pour stimuler la carrière professionnelle de ses étudiants. Grâce à leur expérience dense, l'étudiant aura le meilleur de la théorie et de la pratique, pouvant s'entraîner à une partie de la transformation académique depuis n'importe quel endroit du 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



“

*Un corps enseignant impressionnant,
composé de professionnels issus de
différents domaines d'expertise"*

Direction



M. Thuemme Canales, Juan José

- ♦ Directeur du Centre de création Deiman
- ♦ Aromaticien international senior à l'IFF Mexico
- ♦ Aromaticien senior chez ETADAR
- ♦ Chercheur en conception d'arômes
- ♦ Auteur d'un chapitre dans le livre Durée de vie des arômes
- ♦ Chargé de cours dans le cadre d'études universitaires en biochimie
- ♦ Intervenant régulier dans des congrès, ateliers et conférences sur la conception d'arômes.
- ♦ Diplôme d'ingénieur en biochimie de l'Institut de technologie de Monterrey.
- ♦ Master en Food Engineering de l'Institut de technologie de Monterrey.

Professeurs

M. Coranguez Reyes, Gabriel

- ♦ Ingénieur en alimentation chez Etadar by Deiman
- ♦ Aromaticien professionnel
- ♦ Technicien de laboratoire pour la création de nouveaux arômes
- ♦ Diplôme en ingénierie alimentaire. Université nationale autonome du Mexique

Mme. Morales Heredia, Ana Gabriela

- ♦ Licence en chimie alimentaire
- ♦ Maîtrise en qualité et statistiques appliquées
- ♦ Technologue en applications ETADAR by DEIMAN, Ville de México

M. Teutle Chávez, Juan Carlos

- ♦ Technicien du Aliments chez ETADAR T
- ♦ Technicien de laboratoire pour le développement alimentaire
- ♦ Participation régulière à des séminaires et ateliers sur le développement alimentaire.

M. García Zepeda, Rafael

- ♦ Responsable de la législation et des normes. DEIMAN, Mexico City
- ♦ Ingénieur biochimiste industriel
- ♦ Spécialisation en biotechnologie

M. Chávez Barrios, Meida

- ♦ Technicien de laboratoire Produits chimiques
- ♦ Aromaticien ETADAR par DEIMAN, Ville de México.

M. Vargas García, Jorge Luis

- ♦ Ingénieur chimiste industriel
- ♦ Aromaticien ETADAR par DEIMAN, Ville de México
- ♦ Ester Assistante de production chez DEIMAN

Mme. Martínez Sánchez, Berenice

- ♦ Licence en chimie alimentaire, Faculté de chimie UNAM
- ♦ Coordinateur de applications libre ETADAR by DEIMAN, Ville de México
- ♦ Diplôme en additifs alimentaires. Faculté de chimie, UNAM

Mme. Castañeda Olivera, Alondra Magdalena

- ♦ Ingénieur en alimentation
- ♦ Acheteur de matières premières DEIMAN, Ville de México.
- ♦ Chercheur sur des projets à l'Institut Polytechnique National

Mme. Peña García, Maribel

- ♦ Ingénieur biochimiste
- ♦ Master en andrologie
- ♦ Spécialiste de l'alimentation
- ♦ Technologique de Applications DEIMAN, Ville de México.

M. Oviedo García, Miguel

- ♦ Technicien de laboratoire clinique
- ♦ Coordinateur de Échelle DEIMAN, Ville de México.
- ♦ Inspecteur du contrôle de la qualité DEIMAN, ciudad de México
- ♦ Chef du contrôle de la qualité DEIMAN, ciudad de México

Mme. Monsiváis Vilchis, María de Guadalupe

- ♦ Coordinateur de l'évaluation sensorielle
- ♦ Licence en chimie alimentaire
- ♦ Co-auteur du mémoire de licence Détection et comportement thermoluminescent de la menthe poivrée (*Mentha sativa* L.) et de la camomille (*Matricaria chamomilla*) ionisées à faibles et fortes doses par rayonnement gamma.

Dr Solis Montiel, Yoalli Lizbeth

- ♦ Technologue d'applications chez DEIMAN
- ♦ Assistante de développement chez ETADAR
- ♦ Doctorat en ingénierie et en sciences physico-mathématiques
- ♦ Diplôme en ingénierie alimentaire

Mme. Gómez Pérez, Karen

- ♦ Directeur du marketing de DEIMAN S.A. de C.V.
- ♦ Rédacteur en chef de la revue La receta del éxito.
- ♦ Diplômé en sciences de la communication

Mme. Orozco López, Déborah María

- ♦ Concepteur graphique chez Ozco Design
- ♦ Analyste marketing chez Etadar
- ♦ Concepteur graphique à l'Institut National de la sécurité Social
- ♦ Concepteur graphique chez Trista
- ♦ Licence en design de communication graphique à l'Université Autónoma Metropolitana





Mme. Carrasco Reyes, Maria Luisa

- ♦ Ingénieur industriel
- ♦ Coordinateur de projet
- ♦ DEIMAN, Mexico City

M. Curiel Monteagudo, José Luis

- ♦ Ingénieur en chimie alimentaire
- ♦ Directeur de l'école de Gastronomie. Mexique
- ♦ Master en sciences et technologies de l'alimentation
- ♦ Doctorat en histoire de l'Université Iberoamericana, Mexico.
- ♦ Diplôme en génie chimique. Université Iberoamericaine, Mexico City

M. Orozco, Carlos

- ♦ Chef exécutif au Hyatt Ziva Los Cabos (Mexique)
- ♦ Chef exécutif à l'hôtel Azul Sensatori By Karisma (Mexique)
- ♦ Chef exécutif à l'hôtel Meliá Cohiba (Cuba)
- ♦ Chef cuisinier adjoint chez InterContinental Hotels Group et Westin Playa Bonita (Panama)
- ♦ Chef cuisinier adjoint à Palace Resorts
- ♦ Sous-chef exécutif à Royal Resorts
- ♦ Diplôme d' Gastronomie de l'Université Ibéroamericaine de León.

Mme. Mme Miriam, Santiago Nicolás

- ♦ Aromaticienne spécialisée dans le développement alimentaire chez Grupo Deiman
- ♦ Développeur d'arômes chez Jobari Colors and Flavours
- ♦ Développeur d'arômes chez Aceites y Esencias

10

Impact sur votre carrière

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

L'objectif ultime de cet effort important doit être de parvenir à une croissance



“

Générer un changement positif dans votre carrière professionnelle, apprendre de nouvelles façons de créer des saveurs qui génèrent des émotions chez les convives"

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

Le Mastère Spécialisé de TECH est un programme intensif qui prépare les étudiants à relever les défis et à prendre des décisions commerciales dans le domaine de la gastronomie. Son principal objectif est de favoriser votre épanouissement personnel et professionnel. Vous aider à réussir.

Si vous souhaitez améliorer vos compétences, réaliser un changement positif au niveau professionnel et interagir avec les meilleurs, vous êtes au bon endroit.

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

Si vous souhaitez apporter un changement positif dans votre profession, le Mastère Spécialisé en Conception d'Arômes

Le moment du changement



Type de changement



Amélioration du salaire

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



11

Bénéfices pour votre

Le Mastère Spécialisé en Conception d'Arômes contribue à élever le talent de l'organisation à son potentiel maximal par la formation de leaders de haut niveau

Participer à ce Mastère Spécialisé est une occasion unique d'accéder à un puissant réseau de contacts dans lequel 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. La spécialisation en création d'arômes est une exigence 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 professionnel et ouvre de nouvelles perspectives d'évolution professionnelle au sein de l'entreprise.

03

Former des agents du changement

Vous serez capable de prendre des décisions en période d'incertitude et de crise, aidant ainsi 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

Vous pourrez travailler sur un projet réel ou développer de nouveaux projets dans le domaine de la R+D ou du développement commercial de votre entreprise.

06

Augmentation de la compétitivité

Ce programme permettra à nos étudiants d'acquérir les compétences nécessaires pour relever de nouveaux défis

12 Diplôme

Le Mastère Spécialisé en Conception d'Arômes garantit, en plus de la formation la plus rigoureuse et la plus actuelle, l'accès à un diplôme de Mastère Spécialisé délivré par TECH Université Technologique.



“

Finalisez cette formation avec succès et recevez votre Mastère Spécialisé sans avoir à vous soucier des déplacements ou des

Ce **Mastère Spécialisé en Conception d'Arômes** contient le programme le plus complet et le plus actuel du marché.

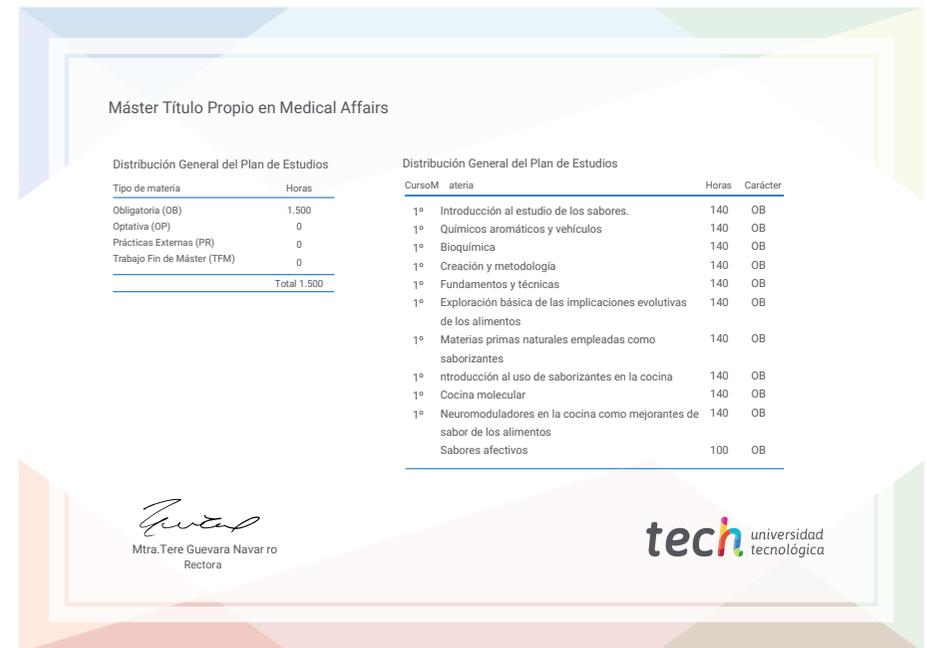
Après avoir passé l'évaluation, l'étudiant, recevra par courrier* avec accusé de réception, son diplôme de **Mastère Spécialisé** délivré par **TECH Université Technologique**.

Le diplôme délivré par **TECH Université Technologique** attestera de la qualification

obtenue dans le cadre du Mastère Spécialisé et répond aux exigences communément demandées par les bourses d'emploi, les concours et les commissions évaluation des carrières professionnelles.

Diplôme: **Mastère Spécialisé en Conception d'Arômes**

N.º Heures Officielles: **1.500 h.**



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



Mastère Spécialisé Conception d'Arômes

- » Modalité: en ligne
- » Durée: 12 mois
- » Qualification: **TECH Université
Technologique**
- » Intensité: 16h/semaine
- » Horaire: à votre rythme
- » Examens: en ligne

Mastère Spécialisé Conception d'Arômes

