

# Certificat

## Introduction à l'Utilisation des Arômes en Cuisine



## Certificat

### Introduction à l'Utilisation des Arômes en Cuisine

- » Modalité: en ligne
- » Durée: 2 à 4 semaines
- » Qualification: TECH Université Technologique
- » Intensité: 16h/semaine
- » Horaire: à votre rythme
- » Examens: en ligne

Accès au site web: [www.techtitute.com/fr/nutrition/cours/introduction-utilisation-aromes-cuisine](http://www.techtitute.com/fr/nutrition/cours/introduction-utilisation-aromes-cuisine)

# Sommaire

01

Présentation

---

*page 4*

02

Objectifs

---

*page 8*

03

Direction de la formation

---

*page 12*

04

Structure et contenu

---

*page 18*

05

Méthodologie

---

*page 20*

06

Diplôme

---

*page 28*

# 01 Présentation

À la recherche de nouvelles expériences, la cuisine est devenue un laboratoire de saveurs dont les arômes sont un élément fondamental. Ce programme d'introduction à l'utilisation des arômes en cuisine vous donnera les clés nécessaires pour les incorporer efficacement et donner à votre cuisine une nouvelle dimension gustative.





“

*Les arômes sont, en cuisine d'avant-garde, l'une des clés essentielles pour surprendre et séduire avec vos créations. Apprenez dans ce diplôme toutes les compétences nécessaires à leur utilisation"*

Le Certificat en Introduction à l'Utilisation des Arômes en Cuisine est présenté comme une action éducative qui favorise la connexion, l'apprentissage, la participation et la construction de connaissances. Un programme qui vise non seulement à offrir des connaissances spécifiques, mais aussi à créer des professionnels capables, innovants et révolutionnaires dans leur secteur.

Vous vous engagerez avec nous dans un itinéraire éducatifs, avec une orientation éminemment pratique, active et participative. Vous travaillerez de manière intensive mais flexible, globale mais concrète.

Vous serez suivi personnellement par un mentor, qui vous accompagnera tout au long du programme.

Cet accompagnement sera effectif grâce à un large éventail de possibilités de communication, en temps réel et en différé: messagerie interne, forums de discussion, service d'accueil téléphonique, contact par courriel avec le secrétariat technique, chat et vidéoconférence.

De plus, vous pourra échanger avec d'autres étudiants et professionnels de ce domaine grâce aux différents systèmes que nous fournissons pendant le Certificat et grâce au réseau de *networking*.



*Pour que vous puissiez terminer vos études en étant connecté au monde professionnel. Prêt à démarrer votre projet"*

Ce **Certificat en Introduction à l'Utilisation des Arômes en Cuisine** contient le programme scientifique le plus complet et le plus actuel du marché. Les principales caractéristiques sont les suivants:

- Dernières technologies en matière de softwares d'enseignement en ligne
- Système d'enseignement intensément visuel, soutenu par des contenus graphiques et schématiques faciles à assimiler et à comprendre
- Développement d'études de cas présentées par des experts actifs
- Systèmes vidéo interactifs de pointe
- Enseignement basé sur la télépratique
- Systèmes de mise à jour et de recyclage continus
- Apprentissage autorégulé: compatibilité totale avec d'autres professions
- Exercices pratiques pour l'auto-évaluation et la vérification de l'apprentissage
- Groupes de soutien et synergies éducatives: questions à l'expert, forums de discussion et de connaissances
- Communication avec l'enseignant et travail de réflexion individuel
- Disponibilité des contenus à partir de tout appareil fixe ou portable doté d'une connexion internet
- Banques de documents justificatifs disponibles en permanence, y compris après le programme

“

*Un Certificat créé pour vous donner la capacité immédiate d'appliquer les arômes dans votre cuisine, afin qu'ils deviennent un catalyseur de votre capacité créative"*

Notre personnel enseignant est composé de professionnels en activité. De cette manière, il est assuré d'offrir l'objectif d'actualisation pédagogique visé. Une équipe multidisciplinaire d'enseignants qualifiés et expérimentés dans différents environnements, qui développeront les connaissances théoriques de manière efficace, mais surtout, ils mettront au service du diplômé les connaissances pratiques issues de leur propre expérience: une des qualités différentielles de ce programme.

Cette maîtrise du sujet est complétée par l'efficacité de la conception méthodologique de ce Certificat. Développé par une équipe multidisciplinaire d'experts en *elearning*, il intègre les dernières avancées en matière de technologie éducative. Ainsi, vous pourrez étudier avec une gamme d'outils multimédias confortables et polyvalents, qui vous donneront l'opérabilité dont vous avez besoin dans votre Certificat.

La conception de ce programme est basée sur l'Apprentissage Par les Problèmes: une approche qui conçoit l'apprentissage comme un processus éminemment pratique. Pour y parvenir à distance, on utilisera la télépratique: à l'aide d'un système innovant de vidéos interactives et du *learning from an expert* vous pourrez acquérir les connaissances comme si vous étiez confronté au cas que vous apprenez à ce moment-là. Un concept qui permet d'intégrer et de fixer votre apprentissage de manière plus réaliste et permanente.

*L'aspect le plus important de notre formule éducative est la possibilité d'apprendre de manière pratique, même à distance: un défi que nous avons réussi à relever et qui donne à nos élèves les meilleurs résultats.*

*Ce programme 100% en ligne vous permettra de combiner vos études avec votre travail professionnel tout en augmentant vos connaissances dans ce domaine.*



# 02 Objectifs

TECH Université Technologique, vise à formation des professionnels hautement qualifiés pour une expérience professionnelle. Un objectif qui se complète, par ailleurs, de manière globale, avec la promotion du développement humain qui jette les bases d'une société meilleure. Cet objectif se concrétise en aidant les professionnels atteindre un niveau de compétence et de contrôle beaucoup plus élevé. Un objectif que vous pouvez considérer comme acquis, avec un programme de haute intensité et de haute précision.



“

*Notre objectif est le même que le vôtre: vous fournir la meilleure formation en ligne et la meilleure spécialisation en Utilisation d'Arômes en Cuisine sur le marché de l'éducation. Un Certificat unique en son genre qui vous propulsera à l'avant-garde de votre secteur”*



## Objectifs généraux

---

- Définir et classer les saveurs
- Fournir aux participants une vue d'ensemble de la chimie des arômes et de ses relations sensorielles
- Identifier les processus neuronaux qui sont affectés par les goûts.
- Appliquer la chimie des arômes aux processus
- Identifier les principales sources et les principaux fournisseurs de produits chimiques aromatiques
- Réaliser le processus de création d'arômes dans différents environnements
- Appliquer les techniques d'innovation maximale dans la conception d'arômes
- Révolutionner la gastronomie par la chimie et d'autres techniques
- Comprendre comment réaliser les différentes techniques de création d'arômes





### Objectifs spécifiques

---

- Déterminer le dosage des arômes dans la cuisine
- Identifier les vecteurs de goût appropriés dans la cuisine
- Connaître la complémentarité des sensations et des saveurs en cuisine



“

*Entrez dans l'un des domaines  
les plus créatifs et les plus  
passionnants du monde de la  
gastronomie et de l'alimentation”*

03

# Direction de la formation

Dans le cadre du concept de qualité totale de notre Certificat, nous sommes fiers de vous offrir un personnel enseignant du plus haut niveau, choisi pour son expérience avérée dans le domaine de l'éducation. Des professionnels de différents domaines et compétences qui composent un ensemble multidisciplinaire complet. Une occasion unique d'apprendre des meilleurs.





“

*Un corps enseignant prodigieux et composé de professionnels de différents domaines d'expertise qui vous formation durant ce programme: une occasion unique à ne pas manquer”*

## Direction



### M. Thuemme Canales, Juan José

- ♦ ETADAR Senior Flavourist. Laboratoire de conception d'arômes de la société multinationale DEIMAN.
- ♦ 40 ans d'expérience dans l'industrie alimentaire mexicaine, néerlandaise et américaine
- ♦ Création et développé des pour les segments des produits laitiers, de la boulangerie, de la confiserie, des boissons et des produits salés.
- ♦ Aromaticien principal depuis 1985
- ♦ Ingénieur principal, Technologique et Etudes Supérieures de Monterrey, Mexique
- ♦ Master en biochimie, Technologique et Etudes Supérieures de Monterrey, Mexique
- ♦ Conférencier à l'université de Durango, au symposium Frutech Citrus, Mexico et au Food Technology Summit & Expo 2015.

## Professeurs

### M. Coranguez Reyes, Gabriel

- ♦ Ingénieur en alimentation
- ♦ Flavourist en développement
- ♦ ETADAR par DEIMAN, Mexico City Lic. Morales Heredia, Ana Gabriela

### Mme Morales Heredia, Ana Gabriela

- ♦ Licence en chimie alimentaire
- ♦ Maîtrise en qualité et statistiques appliquées
- ♦ Technologue en applications ETADAR by DEIMAN, Mexico City

### M. Teutle Chávez, Juan Carlos

- ♦ Technicien de laboratoire
- ♦ Assistant de développement
- ♦ ETADAR par DEIMAN, Mexico City

### M. García Zepeda, Rafael

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

### M. Chávez Barrios, Meida

- ♦ Technicien de laboratoire
- ♦ Assistant de développement
- ♦ ETADAR par DEIMAN, Mexico City

### M. Vargas García, Jorge Luis

- ♦ Ingénieur chimiste industriel
- ♦ Aromaticien ETADAR par DEIMAN, Mexico City

**Mme Martínez Sánchez, Berenice**

- ♦ Licence en chimie alimentaire
- ♦ Coordinateur des demandes et de la bibliothèque
- ♦ ETADAR par DEIMAN, Mexico City

**Mme Castañeda Olivera, Alondra Magdalena**

- ♦ Ingénieur en alimentation
- ♦ Acheteur de matières premières
- ♦ Chercheur sur des projets à l'Instituto Politécnico Nacional
- ♦ DEIMAN, Mexico City

**Mme Peña García, Maribel**

- ♦ Ingénieur biochimiste
- ♦ Master en andrologie
- ♦ Spécialiste de l'alimentation
- ♦ Technologue des applications
- ♦ DEIMAN, Mexico City

**M. Oviedo García, Miguel**

- ♦ Technicien de laboratoire clinique
- ♦ Coordinateur de la mise en œuvre
- ♦ DEIMAN, Mexico City

**M. Miriam, Santiago Nicolás**

- ♦ Aromaticien
- ♦ Technologue des applications des huiles et des arômes
- ♦ ETADAR par DEIMAN, Mexico City

**Mme Monsivais 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 des applications
- ♦ DEIMAN, Mexico City Alonso Osnaya, Norma Nelly
- ♦ Assistant de développement
- ♦ ETADAR par DEIMAN, Mexico City

**Mme Gómez Pérez, Karen**

- ♦ Diplômé en sciences de la communication
- ♦ Spécialiste de la communication publicitaire et de l'analyse des consommateurs
- ♦ Responsable du marketing
- ♦ DEIMAN, Mexico City

**Mme Orozco López, Déborah María**

- ♦ Diplôme en design de communication graphique
- ♦ Analyste marketing de la division industrielle
- ♦ DEIMAN, Mexico City

**Mme Carrasco Reyes, Maria Luisa**

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

**M. Curiel Monteagudo, José Luis**

- ♦ Ingénieur en chimie alimentaire
- ♦ Master en sciences et technologies de l'alimentation
- ♦ Professeur à l'Université Claustro de Sor Clara
- ♦ Mexico City

**M. Orozco, Carlos**

- ♦ Diplôme en gastronomie
- ♦ Université Iberoamericana de Leon Gto
- ♦ Chef exécutif au Meliá Cohiba
- ♦ Quintana Roo, Mexique

# 04

## Structure et contenu

Ce programme, proposé dans un format 100 % en ligne, permettra à l'étudiant d'atteindre ses objectifs, en choisissant le bon moment et le bon endroit pour réviser le matériel téléchargeable, quand et où il le souhaite. L'étudiant suivra un programme d'études très structuré qui lui permettra de connaître tous les aspects essentiels du champ d'action des aromaticiens, lui permettant ainsi de se développer en tant que professionnel dans le monde des arômes et des saveurs.





“

*Un syllabus complet qui vous fera passer par les propositions d'apprentissage les plus stimulantes et les plus créatives”*

## Module 1. Introduction à l'Utilisation des Arômes en Cuisine

- 1.1. Les arômes en cuisine
- 1.2. Préparation des aliments
- 1.3. Techniques topiques pour l'application des arômes en cuisine
- 1.4. Matrice alimentaire
- 1.5. Assaisonnements et condiments





“

*Améliorez vos connaissances grâce  
au programme d'Introduction à  
l'Utilisation des Arômes en Cuisine"*

# 05

# Méthodologie

Ce programme de formation offre une manière différente d'apprendre. Notre méthodologie est développée à travers un mode d'apprentissage cyclique: ***el 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 méthodologies les plus efficaces par des magazines scientifiques de renom comme par exemple 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"*

## À TECH, nous utilisons la méthode des cas

Dans une situation clinique donnée: que doit faire un professionnel? Tout au long du programme, vous serez confronté à de multiples cas cliniques simulés, basés sur des patients réels, dans lesquels vous devrez enquêter, établir des hypothèses et finalement résoudre la situation. Il existe de nombreux faits scientifiques prouvant l'efficacité de cette méthode. Les spécialistes apprennent mieux, plus rapidement et plus durablement dans le temps.

*Avec TECH, le nutritionniste fait l'expérience d'une méthode d'apprentissage qui ébranle les fondements des universités traditionnelles du monde entier.*



Selon le Dr Gérvas, le cas clinique est la présentation commentée d'un patient, ou d'un groupe de patients, qui devient un "cas", un exemple ou un modèle illustrant une composante clinique particulière, soit en raison de son pouvoir pédagogique, soit en raison de sa singularité ou de sa rareté. Il est essentiel que le cas soit ancré dans la vie professionnelle actuelle, en essayant de recréer les contraintes réelles de la pratique professionnelle de la nutrition.

“

*Saviez-vous que cette méthode a été développée en 1912 à Harvard pour les étudiants en Droit? La méthode des cas consiste à présenter aux apprenants des situations réelles complexes pour qu'ils s'entraînent à prendre des décisions et pour qu'ils soient capables de justifier la manière de les résoudre. En 1924, elle a été établie comme une méthode d'enseignement standard à Harvard"*

#### L'efficacité de la méthode est justifiée par quatre acquis fondamentaux:

1. Les nutritionnistes qui suivent cette méthode parviennent non seulement à assimiler les concepts, mais aussi à développer leur capacité mentale grâce à des exercices permettant d'évaluer des situations réelles et d'appliquer leurs connaissances.
2. L'apprentissage est solidement traduit en compétences pratiques qui permettent au nutritionniste de mieux intégrer les connaissances dans la pratique clinique.
3. Grâce à l'utilisation de situations issues de la réalité, on obtient une assimilation plus simple et plus efficace des idées et des concepts.
4. Le sentiment d'efficacité de l'effort investi devient un stimulus très important pour les étudiants, qui se traduit par un plus grand intérêt pour l'apprentissage et une augmentation du temps passé à travailler sur le cours.



## Relearning Methodology

À TECH, nous enrichissons la méthode des cas avec la meilleure méthodologie d'enseignement 100% en ligne du moment: le Relearning.

Notre Université est la première au monde à combiner l'étude de cas cliniques avec un système d'apprentissage 100% en ligne basé sur la pratique et combinant un minimum de 8 éléments différents dans chaque cours. Ceci représente une véritable révolution par rapport à une simple étude et analyse de cas.



*Le nutritionniste apprendra à travers des études de cas réels ainsi qu'en s'exerçant à résoudre des situations complexes dans des environnements d'apprentissage simulés. Ces simulations sont développées à l'aide de logiciels de pointe pour faciliter l'apprentissage par immersion.*

Selon les indicateurs de qualité de la meilleure université en ligne du monde hispanophone (Columbia University). La méthode Relearning, à la pointe de la pédagogie mondiale, a réussi à améliorer le niveau de satisfaction globale des professionnels finalisant leurs études.

Grâce à cette méthodologie, plus de 45.000 nutritionnistes ont été formés avec un succès sans précédent dans toutes les spécialités cliniques, quelle que soit la charge chirurgicale. Notre méthodologie d'enseignement est développée 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 formation, en développant un esprit critique, en défendant des arguments et en contrastant les opinions: une équation directe vers le succès.*

Dans notre programme, l'apprentissage n'est pas un processus linéaire mais il se déroule en spirale (nous apprenons, désapprenons, oublions et réapprenons). Par conséquent, ils combinent chacun de ces éléments de manière concentrique.

Selon les normes internationales les plus élevées, la note globale de notre système d'apprentissage est de 8,01.



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



#### Support d'étude

Tous les contenus didactiques sont créés par les spécialistes qui enseignent les cours. Ils ont été conçus en exclusivité pour la formation 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. Tout cela, élaboré avec les dernières techniques afin d'offrir des éléments de haute qualité dans chacun des supports qui sont mis à la disposition de l'apprenant.



#### Techniques et procédures en vidéo

TECH rapproche les étudiants des techniques les plus récentes, des dernières avancées pédagogiques et de l'avant-garde des techniques et procédures actuelles en matière de conseil nutritionnel. Tout cela, à la première personne, expliqué et détaillé rigoureusement pour atteindre une compréhension complète et une assimilation optimale. Et surtout, vous pouvez les regarder autant de fois que vous le souhaitez.



#### Résumés interactifs

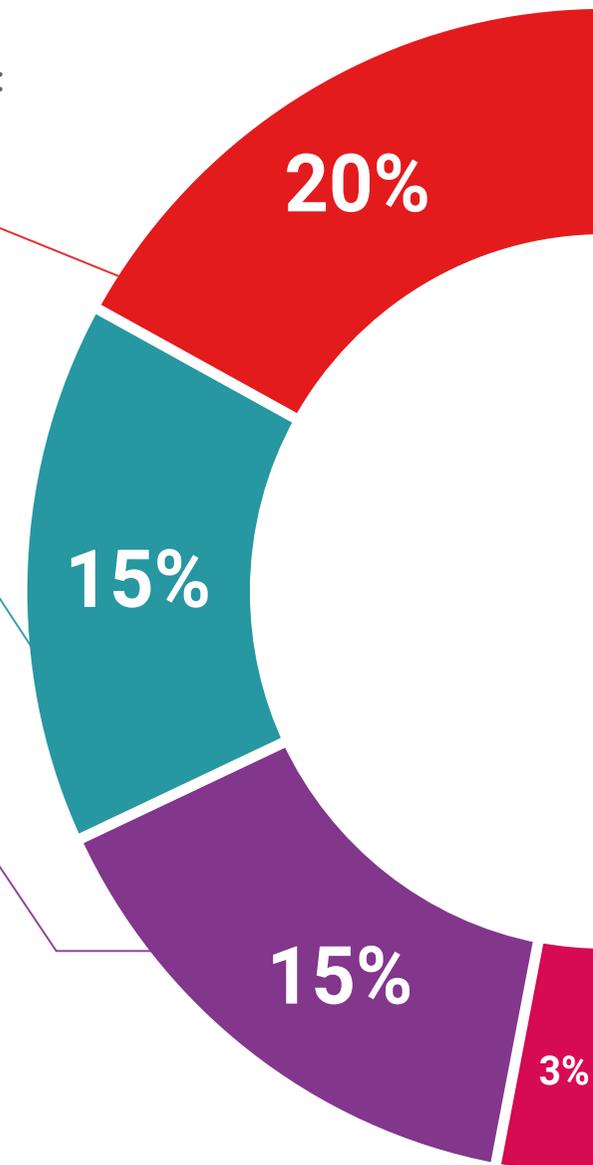
Nous présentons les contenus de manière attrayante et dynamique dans des dossiers multimédias comprenant des fichiers audios, des vidéos, des images, des diagrammes et des cartes conceptuelles afin de consolider les connaissances.

Ce système unique de formation à la présentation de contenu multimédia a été récompensé par Microsoft en tant que "European Success Story".



#### Bibliographie complémentaire

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.





#### Études de cas dirigées par des experts

Un apprentissage efficace doit nécessairement être contextuel. Pour cette raison, TECH présente le développement de cas réels dans lesquels l'expert guidera l'étudiant à travers le développement de la prise en charge et la résolution de différentes situations: une manière claire et directe d'atteindre le plus haut degré de compréhension.



#### 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 comment il atteint ses objectifs.



#### Cours magistraux

Il existe des preuves scientifiques de l'utilité de l'observation par un tiers expert. La méthode "Learning from an Expert" renforce les connaissances et la mémoire, et donne confiance dans les futures décisions difficiles.



#### Guides d'action rapide

À TECH nous vous proposons les contenus les plus pertinents du cours sous forme de feuilles de travail ou de guides d'action rapide. Un moyen synthétique, pratique et efficace pour vous permettre de progresser dans votre apprentissage.



# 06 Diplôme

Le Certificat en Introduction à l'Utilisation des Arômes 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.



“

*Terminez ce programme avec succès  
et recevez votre diplôme universitaire  
sans avoir à vous soucier des  
voyages ou de la paperasserie"*

Ce **Certificat en Introduction à l'Utilisation des Arômes en Cuisine** contient le programme scientifique le plus complet et le plus actuel 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 Arômes en Cuisine**

N.º d'Heures Officielles: **100 h.**





## Certificat

Introduction à l'Utilisation  
des Arômes en Cuisine

- » Modalité: en ligne
- » Durée: 2 à 4 semaines
- » Qualification: TECH Université Technologique
- » Intensité: 16h/semaine
- » Horaire: à votre rythme
- » Examens: en ligne

# Certificat

## Introduction à l'Utilisation des Arômes en Cuisine

