

Certificat Avancé

Conception d'Arômes

Appliquée à la Gastronomie





Certificat Avancé

Conception d'Arômes 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/nutrition/diplome-universite/diplome-universite-conception-aromes-appliquee-gastronomie

Sommaire

01

Presentation

page 4

02

Objectifs

page 8

03

Direction de la formation

page 12

04

Structure et contenu

page 16

05

Méthodologie

page 20

06

Diplôme

page 28

01

Présentation

La gastronomie a franchi un nouveau cap. Les consommateurs exigent de plus en plus un travail qui intègre non seulement la qualité mais aussi l'innovation dans les plats. De nouvelles saveurs et textures, de nouveaux arômes. Des plats surprenants et nouveaux. Dans ce contexte, le Certificat Avancé en Conception d'Arômes Appliquée à la Gastronomie vous offre, pour la première fois, la possibilité d'intégrer les développements théoriques et pratiques nécessaires pour atteindre l'élite des créateurs dans le monde de la gastronomie d'avant-garde.

Un nouveau profil, beaucoup plus en phase avec les nouvelles tendances, qui se distingue par une connaissance de la biochimie et des tendances du marché, une écoute active des collègues et une autocritique des résultats de chaque projet.





“

La haute cuisine ne se satisfait plus des compétences professionnelles traditionnelles. Elle exige des personnes hautement qualifiées dans des domaines spécifiques tels que la biochimie des arômes ou la cuisine moléculaire"

Le Certificat Avancé en Conception d'Arômes Appliquée à la Gastronomie est présenté comme une action de formation 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 de formation, 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.

En outre, vous pourrez échanger avec d'autres étudiants et professionnels de ce domaine grâce aux différents systèmes fournis dans le cours et au travail en *networking* intégré au cours.



La gastronomie d'aujourd'hui a besoin de professionnels qualifiés dans la recherche culinaire dans le domaine des nouvelles saveurs. Faites partie de l'avenir de la gastronomie de haut niveau"

Ce **Certificat Avancé en Conception d'Arômes Appliquée à la Gastronomie** vous offre les caractéristiques d'un Certificat Avancé de haut niveau scientifique, pédagogique et technologique:

- 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
- Une banque de documentation complémentaire est disponible en permanence, même après le cours

“

Découvrez une nouvelle façon d'aborder la créativité dans la gastronomie, en vous penchant sur les saveurs et leur relation avec les émotions du consommateur. Un plus dans le menu de tout restaurant"

Notre personnel enseignant est composé de professionnels en activité. De cette façon, il garantit que l'objectif visé par la mise à jour de la formation est atteint. Une équipe multidisciplinaire d'enseignants formés et expérimentés dans différents environnements, qui développeront les connaissances théoriques de manière efficace, mais surtout, ils mettront au service du cours les connaissances pratiques issues de leur propre expérience: une des qualités différentielles de ce cours.

Cette maîtrise du sujet est complétée par l'efficacité de la conception méthodologique de ce cours. Développé par une équipe multidisciplinaire d'experts en slearning, 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 formation.

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 vous permet d'intégrer et de fixer votre apprentissage de manière plus réaliste et permanente.

L'observation de l'expert , dans l'exercice de la tâche, met en place des mécanismes cérébraux similaires à ceux qui sont activés par la réalisation de la même: c'est le principe de la haute efficacité de notre Learning from an expert.

Ce Certificat Avancé 100% en ligne vous permettra de combiner vos études avec votre travail professionnel tout en améliorant vos connaissances dans ce domaine.



02 Objectifs

TECH Université Technologique vise à former 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 est atteint en aidant les professionnels à accéder à un niveau de compétence et de contrôle beaucoup plus élevé. Un objectif que en six mois seulement, vous serez en mesure d'atteindre grâce à un cours de haute intensité et précision.



“

Notre objectif est le vôtre: vous fournir la meilleure formation en ligne et la meilleure spécialisation en création d'arômes appliquée à la gastronomie sur le marché de l'éducation. Un cours unique en son genre qui vous propulsera à l'avant-garde de votre secteur"



Objectifs généraux

Section: Saveurs

Module 1. Exploration de base des implications évolutives des aliments

- ♦ Identifier comment le comportement émotionnel et sa temporalité se produisent dans l'esprit lié biochimiquement au mécanisme neuronal générant les "souvenirs" et les "expériences"
- ♦ Comprendre comment les processus neuronaux qui génèrent la formation des souvenirs sont associés à des stimuli de saveur

Module 2. Matières premières naturelles utilisées comme arômes

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

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

- ♦ 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

Module 4. Cuisine moléculaire

- ♦ Comprendre l'application des techniques de laboratoire dans la préparation des aliments
- ♦ Préparer des entrées, des plats, des desserts et des boissons en utilisant des techniques et des matériaux innovants de cuisine moléculaire





Module 5. Les neuromodulateurs en cuisine comme exhausteurs de goût des aliments

- ♦ Moduler / Éliminer les notes alimentaires indésirables grâce à l'utilisation de modulateurs de goût
- ♦ Mise en évidence des notes aromatiques souhaitables par l'utilisation de neuromodulateurs d'arômes

Section: Saveurs affectives

Module 6. Les goûts affectifs

- ♦ Identifiez les processus neuronaux qui sont affectés par les goûts
- ♦ Manipulation de souvenirs et de sensations affectives par la conception de saveurs

“

Entrez dans l'un des domaines les plus créatifs et les plus passionnants du monde de la gastronomie avec le bagage d'un professionnel complet, qualifié pour mener à bien n'importe quel projet"

03

Direction de la formation

Dans le cadre du concept de qualité totale de notre cours, 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 impressionnant corps enseignant, composé de professionnels de différents domaines de compétence, seront vos professeurs pendant votre formation: une occasion unique à ne pas manquer”

Direction



M. Thuemme Canales, Juan José

- ♦ Responsable technique (aromaticien principal) chez ETADAR. Laboratoire de conception d'arômes de la société multinationale DEIMAN
- ♦ Il a 40 ans d'expérience dans l'industrie alimentaire mexicaine, néerlandaise et américaine. 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
- ♦ Il est reconnu comme aromaticien principal depuis 1985. Il est titulaire d'un diplôme d'ingénieur et d'une maîtrise en biochimie de l'Instituto Tecnológico y de Estudios 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
- ♦ Il dirige actuellement ce programme de formation visant à actualiser les connaissances des aromaticiens seniors, à préparer les aromaticiens stagiaires et à fournir aux entrepreneurs et aux chefs de l'industrie hôtelière et de la restauration un outil pour briser le moule et continuer à transformer le concept de cuisine et d'arôme tel que nous le connaissons

Professeurs

Dr Coranguez Reyes Gabriel

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

Dr 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 Yoalli Lizbeth, Solis Montiel

- ♦ 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. Chef Orozco, Carlos

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

04

Structure et contenu

Un programme sur mesure qui est enseigné 100% en ligne, afin que vous puissiez choisir le moment et le lieu qui conviennent le mieux à votre disponibilité, en fonction de votre emploi du temps et vos intérêts.

Pendant douze mois, vous suivrez un programme complet et bien structuré qui vous permettra d'apprendre chacun des aspects essentiels du métier d'aromaticien. Une expérience stimulante qui vous permettra de jeter les bases de votre réussite en tant que créateur de saveurs et d'arômes.





“

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

Module 1. Exploration de base des implications évolutives des aliments

- 1.1. Introduction à la neurogastronomie
- 1.2. Neuromodulateurs
- 1.3. Communication olfactive et schémas neurocognitifs
- 1.4. Attributs gustatifs : couleur
- 1.5. Appréciation de la texture et 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. Concrets
- 2.7. Absolus
- 2.8. Jus de fruits concentrés et 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. Cuisine moléculaire

- 4.1. Introduction à la cuisine moléculaire
- 4.2. Techniques: Sphérification directe
- 4.3. Techniques: Sphérification indirecte
- 4.4. Techniques: Mousses
- 4.5. Techniques: Azote liquide
- 4.6. Techniques: Gelations
- 4.7. Recettes

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

- 5.1. Améliorer la saveur et la liaison des 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

Module 6. Les goûts affectifs

- 6.1. L'un des plus grands défis d'aujourd'hui: Se souvenir, c'est vivre à nouveau
- 6.2. Les arômes de fruits et leurs réactions affectives
- 6.3. La cerise 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 ou d'informations stockés dans le passé

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***.



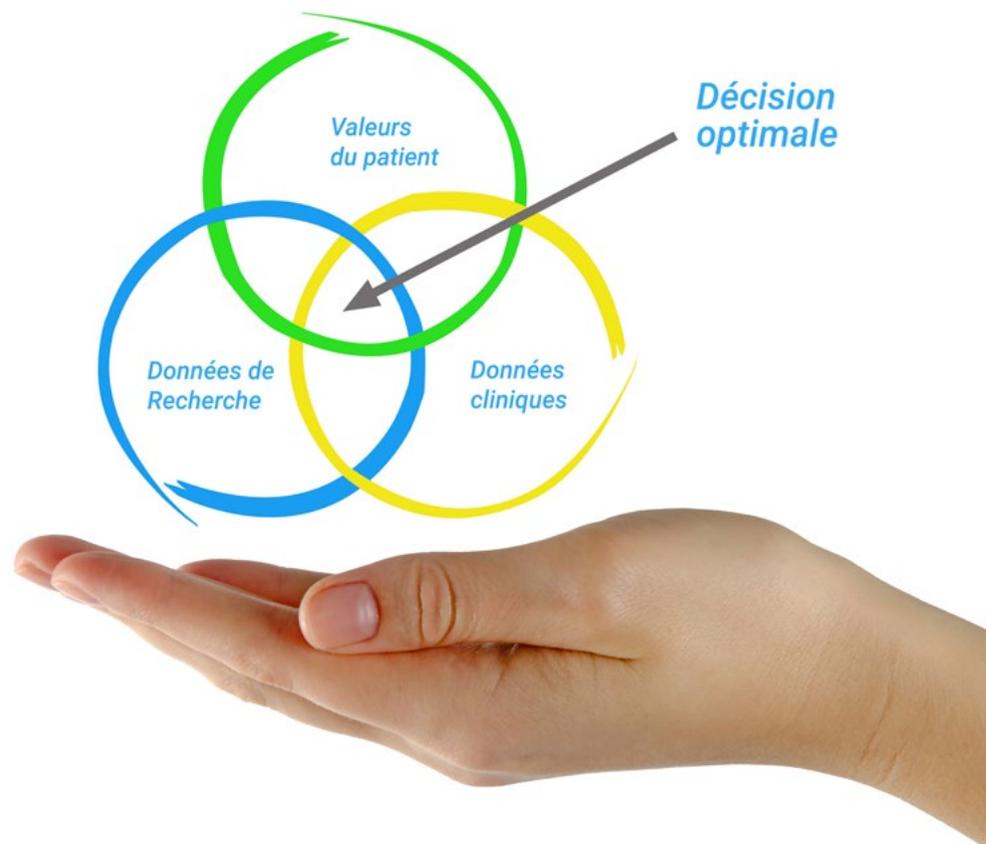
“

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. 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 nutrition se sont 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 plus facilement et de manière plus productive tout en développant un esprit critique, en défendant des arguments et en contrastant des 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). C'est pourquoi nous combinons 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

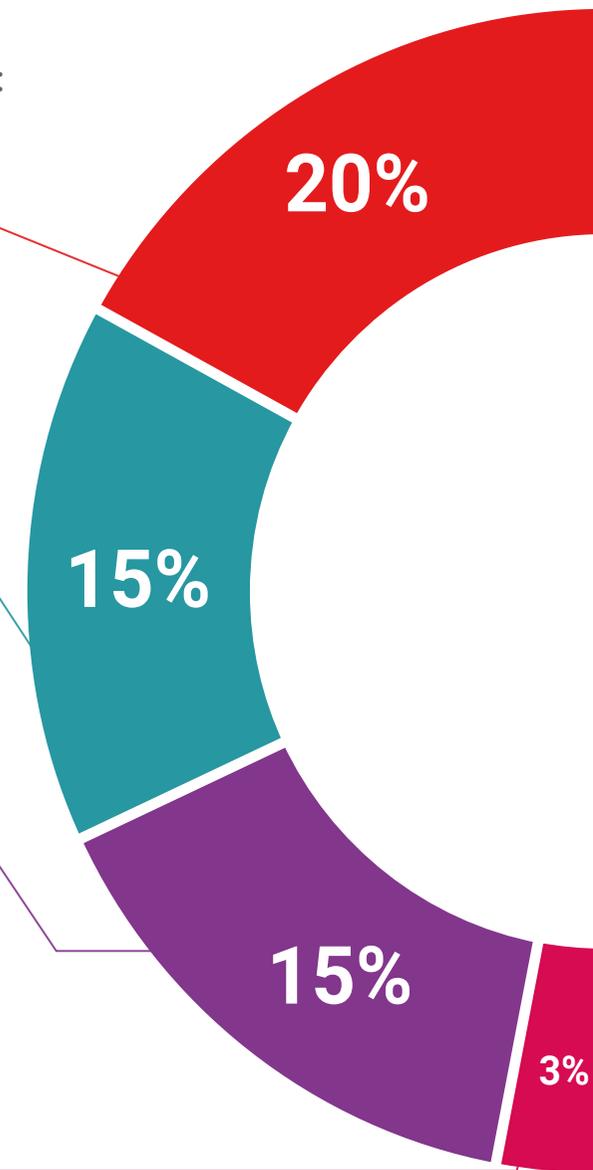
Nous présentons les contenus de manière attrayante et dynamique dans des dossiers multimédias comprenant des fichiers audios, des vidéos, des images, des diagrammes et des cartes conceptuelles afin de consolider les connaissances.

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 Avancé en Conception d'Arômes 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.



“

Ajoutez à votre CV un Certificat Avancé en Conception d'Arômes Appliquée à la Gastronomie et devenez un professionnel hautement compétitif"

Ce **Certificat Avancé en Conception d'Arômes Appliquée à la Gastronomie** contient le programme scientifique le plus complet et le plus actuel du marché.

Après avoir réussi les évaluations, l'étudiant recevra par courrier postal* avec accusé de réception le diplôme de **Certificat Avancé** de **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 d'Arômes Appliquée à la Gastronomie**

N.º d'Heures Officielles: **650 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 d'Arômes
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 d'Arômes

Appliquée à la Gastronomie

