

Mastère Spécialisé

Conception d'Arômes



Mastère Spécialisé Conception d'Arômes

- » Modalité: en ligne
- » Durée: 12 mois
- » Qualification: TECH Euromed University
- » Accréditation: 60 ECTS
- » Horaire: à votre rythme
- » Examens: en ligne

Accès web: www.techtitute.com/fr/nutrition/master/master-conception-aromes

Sommaire

01

Présentation

page 4

02

Objectifs

page 8

03

Compétences

page 14

04

Direction de la formation

page 18

05

Structure et contenu

page 22

06

Méthodologie d'étude

page 26

07

Diplôme

page 36

01

Présentation

Les nouveaux goûts, exigences et l'évolution du marché ont amené la gastronomie à un moment unique de l'histoire. Les consommateurs exigent de plus en plus un travail qui intègre non seulement la qualité mais aussi l'innovation dans les plats. Dans ce contexte, le Mastère Spécialisé en Conception d'Arômes 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.

Le concepteur d'arômes est en constante évolution. Un nouveau profil a émergé, beaucoup plus en phase avec les nouvelles tendances et qui se distingue par sa connaissance de la biochimie et des tendances, l'écoute active des collègues et l'autocritique du résultat de chaque projet.



“

La figure du concepteur d'arômes est en train de devenir une figure incontournable des équipes de travail dans les domaines liés à la gastronomie. Un défi qui exige du professionnel un bagage de compétences comprenant des connaissances biochimiques, des tendances sociales et le développement de projets"

Le Mastère Spécialisé en Conception d'Arômes est présenté comme une action de Éducatifs 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 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.



Avec ce Mastère Spécialisé très complet, vous obtiendrez la formation nécessaire pour devenir un professionnel de la conception d'arômes et donner à votre CV une importante valeur ajoutée"

Ce **Mastère Spécialisé en Conception d'Arômes** contient le programme scientifique le plus complet et le plus actuel du marché. Les principales caractéristiques sont les suivantes:

- 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

“

Ce Mastère Spécialisé n'est pas seulement conçu pour vous fournir le contenu le plus avancée en matière d'aromatisations, il a aussi été conçu pour créer un environnement d'apprentissage créatif et stimulant"

Le corps enseignant du programme comprend des professionnels de premier plan, qui apportent l'expérience de leur travail à cette formation. De plus, d'autres experts au prestige reconnu participent à sa conception et à sa préparation, complétant ainsi le programme de manière interdisciplinaire. Des professeurs à vocation qui donneront l'élan nécessaire pour vous épanouir.

Grâce à son contenu multimédia développé avec les dernières technologies éducatives, les spécialistes bénéficieront d'un apprentissage situé et contextuel. En d'autres termes, un environnement simulé qui permettra un apprentissage en immersion et programmé pour s'entraîner à des situations réelles.

Un processus d'apprentissage que devrez intégrer au travail en équipe, en apprenant à rechercher, à argumenter et à défendre vos idées et vos décisions. Ainsi, nous travaillons avec vous pour développer les autres compétences qui sont essentielles à la réussite personnelle et professionnelle.

L'observation de l'expert pendant l'exercice de la tâche, déclenche des mécanismes cérébraux similaires à ceux activés durant la réalisation d'une activité: c'est le principe de la grande efficacité de notre méthode "learning from an expert".

Le Mastère Spécialisé vous permet de vous exercer dans des environnements simulés, qui offrent un apprentissage immersif programmé pour une formation en situation réelle.



02 Objectifs

TECH Global University 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 qu'en six mois seulement, vous serez en mesure d'atteindre grâce à un cours de haute intensité et précision.



“

Notre objectif est le même que le vôtre: vous fournir la meilleure formation en ligne et la meilleure spécialisation en création d'arômes sur le marché de l'éducation. Un programme 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

“

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"





Objectifs spécifiques

Module 1. Introduction à l'étude des arômes

- ♦ Déterminer le développement des arômes en identifiant les différents types

Module 2. Produits chimiques aromatiques et véhicules

- ♦ Expliquez le mélange de produits chimiques aromatiques dans les saveurs
- ♦ Déterminer le comportement des produits chimiques aromatiques dans la matrice alimentaire et toutes les réactions produites pendant les processus de préparation des aliments

Module 3. Biochimie

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

Module 4. Création et méthodologie

- ♦ Revoir et unifier les concepts appris pour la création de saveurs et d'arômes émotionnels réussis
- ♦ Déterminez l'utilisation de la chromatographie pour générer des arômes
- ♦ Obtenir de nouveaux outils qui vous permettront d'améliorer vos capacités de créativité et d'innovation

Module 5. Principes et techniques

- ♦ Développer et appliquer une saveur, en vivant l'expérience et le développement chronologique du processus créatif
- ♦ Déterminer et évaluer sensoriellement un produit fini qui répond aux exigences du consommateur actuel, par des essais et des exercices. Section: le goût dans la gastronomie

Module 6. 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 7. Les Huiles

- ♦ 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 8. 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 9. 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 10. 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

Module 11. Les goûts affectifs

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

03 Compétences

La créativité et l'intérêt pour les nouvelles techniques et procédures de la gastronomie moderne constituent des caractéristiques communes aux grands professionnels de ce secteur. Un engagement qui les pousse à rester toujours à l'avant-garde de la formation. Ce Mastère Spécialisé permettra d'acquérir les compétences nécessaires à cet égard. Une approche globale, développée sur la base des compétences que la pratique réelle exige dans le travail de tous les jours, de sorte que chacun des thèmes abordés conduit à l'acquisition de nouvelles connaissances et d'une expérience d'utilisation claire et réelle.



“

Ce Mastère Spécialisé est conçu pour vous fournir, de manière concrète et spécifique, les compétences réelles requises dans la pratique du Flavour Design”



Compétences générales

- ♦ Appliquer les processus de création d'arômes en cuisine
- ♦ Savoir utiliser des techniques innovantes dans la création d'arômes
- ♦ Comment gérer la cuisine moléculaire et la chimie des saveurs?

“

*Saisissez l'occasion et faites le pas
pour vous tenir au courant des derniers
développements dans le traitement de
la conception des arômes”*





Compétences spécifiques

- ♦ Être capable de définir et de classer les saveurs
- ♦ Appliquer la réglementation normative dans la conception des saveurs
- ♦ Utilisez le mélange chimique dans les arômes
- ♦ Utiliser les principaux fournisseurs de produits chimiques aromatiques
- ♦ Reconnaître les saveurs en fonction de leur chimie sensorielle
- ♦ Générer des arômes par chromatographie
- ♦ Créer des saveurs
- ♦ Appliquez vos propres saveurs en utilisant des tests
- ♦ Utiliser l'implication des émotions dans les saveurs
- ♦ Purifier les matières premières pour les utiliser dans la création d'arômes
- ♦ Utiliser des véhicules pour les arômes
- ♦ Doser les arômes de manière appropriée en cuisine
- ♦ Création de plats de cuisine moléculaire
- ♦ Exploiter les neuromodulateurs de goût en cuisine
- ♦ Créer des évocations par les saveurs

04

Direction de la formation

Dans le cadre du concept de qualité totale de notre Mastère Spécialisé, 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 d'expertise, vous formera: 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, Tecnológico y de Estudios Superiores 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 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

05

Structure et contenu

Le Mastère Spécialisé en Conception d'Arômes est un programme sur mesure qui est enseigné dans un format 100 % en ligne, de sorte que vous pouvez choisir le moment et le lieu qui conviennent le mieux à votre disponibilité, votre emploi du temps et vos intérêts.

Pendant 12 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. 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
- 1.4. 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
- 2.2. Esters, synthèse et importance dans le développement des arômes
- 2.3. Notes de tête, générateurs de sensations
- 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
- 3.2. Biochimie et interactions avec les substances chimiques responsables de l'arôme
- 3.3. Huiles essentielles (fruits, légumes et épices)
- 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
- 4.2. Mémorisation de l'odorat et du goût
- 4.3. Création et méthodologie de base dans le développement des arômes
- 4.4. Conception expérimentale dans le développement des saveurs
- 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
- 6.2. Neuromodulateurs
- 6.3. Communication olfactive et schémas neurocognitifs
- 6.4. Attributs gustatifs: couleur
- 6.5. Appréciation de la texture et du goût

Module 7. 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. Les 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. Importance de l'origine de l'évocation d'événements ou d'informations stockés dans le passé

06

Méthodologie d'étude

TECH Euromed University est la première au monde à combiner la méthodologie des **case studies** avec **Relearning**, un système d'apprentissage 100% en ligne basé sur la répétition guidée.

Cette stratégie d'enseignement innovante est conçue pour offrir aux professionnels la possibilité d'actualiser leurs connaissances et de développer leurs compétences de manière intensive et rigoureuse. Un modèle d'apprentissage qui place l'étudiant au centre du processus académique et lui donne le rôle principal, en s'adaptant à ses besoins et en laissant de côté les méthodologies plus conventionnelles.



“

*TECH Euromed University vous prépare
à relever de nouveaux défis dans des
environnements incertains et à réussir
votre carrière”*

L'étudiant: la priorité de tous les programmes de TECH Euromed University

Dans la méthodologie d'étude de TECH Euromed University, l'étudiant est le protagoniste absolu.

Les outils pédagogiques de chaque programme ont été sélectionnés en tenant compte des exigences de temps, de disponibilité et de rigueur académique que demandent les étudiants d'aujourd'hui et les emplois les plus compétitifs du marché.

Avec le modèle éducatif asynchrone de TECH Euromed University, c'est l'étudiant qui choisit le temps qu'il consacre à l'étude, la manière dont il décide d'établir ses routines et tout cela dans le confort de l'appareil électronique de son choix. L'étudiant n'a pas besoin d'assister à des cours en direct, auxquels il ne peut souvent pas assister. Les activités d'apprentissage se dérouleront à votre convenance. Vous pouvez toujours décider quand et où étudier.

“

À TECH Euromed University, vous n'aurez PAS de cours en direct (auxquelles vous ne pourrez jamais assister)”



Les programmes d'études les plus complets au niveau international

TECH Euromed University se caractérise par l'offre des itinéraires académiques les plus complets dans l'environnement universitaire. Cette exhaustivité est obtenue grâce à la création de programmes d'études qui couvrent non seulement les connaissances essentielles, mais aussi les dernières innovations dans chaque domaine.

Grâce à une mise à jour constante, ces programmes permettent aux étudiants de suivre les évolutions du marché et d'acquérir les compétences les plus appréciées par les employeurs. Ainsi, les diplômés de TECH Euromed University reçoivent une préparation complète qui leur donne un avantage concurrentiel significatif pour progresser dans leur carrière.

De plus, ils peuvent le faire à partir de n'importe quel appareil, PC, tablette ou smartphone.

“

Le modèle de TECH Euromed University est asynchrone, de sorte que vous pouvez étudier sur votre PC, votre tablette ou votre smartphone où vous voulez, quand vous voulez et aussi longtemps que vous le voulez”

Case studies ou Méthode des cas

La méthode des cas est le système d'apprentissage le plus utilisé par les meilleures écoles de commerce du monde. Développée en 1912 pour que les étudiants en Droit n'apprennent pas seulement le droit sur la base d'un contenu théorique, sa fonction était également de leur présenter des situations réelles et complexes. De cette manière, ils pouvaient prendre des décisions en connaissance de cause et porter des jugements de valeur sur la manière de les résoudre. Elle a été établie comme méthode d'enseignement standard à Harvard en 1924.

Avec ce modèle d'enseignement, ce sont les étudiants eux-mêmes qui construisent leurs compétences professionnelles grâce à des stratégies telles que *Learning by doing* ou le *Design Thinking*, utilisées par d'autres institutions renommées telles que Yale ou Stanford.

Cette méthode orientée vers l'action sera appliquée tout au long du parcours académique de l'étudiant avec TECH Euromed University. Vous serez ainsi confronté à de multiples situations de la vie réelle et devrez intégrer des connaissances, faire des recherches, argumenter et défendre vos idées et vos décisions. Il s'agissait de répondre à la question de savoir comment ils agiraient lorsqu'ils seraient confrontés à des événements spécifiques complexes dans le cadre de leur travail quotidien.



Méthode Relearning

À TECH Euromed University, les *case studies* sont complétées par la meilleure méthode d'enseignement 100% en ligne: le *Relearning*.

Cette méthode s'écarte des techniques d'enseignement traditionnelles pour placer l'apprenant au centre de l'équation, en lui fournissant le meilleur contenu sous différents formats. De cette façon, il est en mesure de revoir et de répéter les concepts clés de chaque matière et d'apprendre à les appliquer dans un environnement réel.

Dans le même ordre d'idées, et selon de multiples recherches scientifiques, la répétition est le meilleur moyen d'apprendre. C'est pourquoi TECH Euromed University propose entre 8 et 16 répétitions de chaque concept clé au sein d'une même leçon, présentées d'une manière différente, afin de garantir que les connaissances sont pleinement intégrées au cours du processus d'étude.

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.



Un Campus Virtuel 100% en ligne avec les meilleures ressources didactiques

Pour appliquer efficacement sa méthodologie, TECH Euromed University se concentre à fournir aux diplômés du matériel pédagogique sous différents formats: textes, vidéos interactives, illustrations et cartes de connaissances, entre autres. Tous ces supports sont conçus par des enseignants qualifiés qui axent leur travail sur la combinaison de cas réels avec la résolution de situations complexes par la simulation, l'étude de contextes appliqués à chaque carrière professionnelle et l'apprentissage basé sur la répétition, par le biais d'audios, de présentations, d'animations, d'images, etc.

Les dernières données scientifiques dans le domaine des Neurosciences soulignent l'importance de prendre en compte le lieu et le contexte d'accès au contenu avant d'entamer un nouveau processus d'apprentissage. La possibilité d'ajuster ces variables de manière personnalisée aide les gens à se souvenir et à stocker les connaissances dans l'hippocampe pour une rétention à long terme. Il s'agit d'un modèle intitulé *Neurocognitive context-dependent e-learning* qui est sciemment appliqué dans le cadre de ce diplôme d'université.

D'autre part, toujours dans le but de favoriser au maximum les contacts entre mentors et mentorés, un large éventail de possibilités de communication est offert, en temps réel et en différé (messagerie interne, forums de discussion, service téléphonique, contact par courrier électronique avec le secrétariat technique, chat et vidéoconférence).

De même, ce Campus Virtuel très complet permettra aux étudiants TECH Euromed University d'organiser leurs horaires d'études en fonction de leurs disponibilités personnelles ou de leurs obligations professionnelles. De cette manière, ils auront un contrôle global des contenus académiques et de leurs outils didactiques, mis en fonction de leur mise à jour professionnelle accélérée.



Le mode d'étude en ligne de ce programme vous permettra d'organiser votre temps et votre rythme d'apprentissage, en l'adaptant à votre emploi du temps"

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

1. Les étudiants qui suivent cette méthode parviennent non seulement à assimiler les concepts, mais aussi à développer leur capacité mentale au moyen d'exercices pour évaluer des situations réelles et appliquer leurs connaissances.
2. L'apprentissage est solidement traduit en compétences pratiques ce qui permet à l'étudiant de mieux s'intégrer dans le monde réel.
3. L'assimilation des idées et des concepts est rendue plus facile et plus efficace, grâce à l'utilisation de situations issues de la réalité.
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.

La méthodologie universitaire la mieux évaluée par ses étudiants

Les résultats de ce modèle académique innovant sont visibles dans les niveaux de satisfaction générale des diplômés de TECH Euromed University.

L'évaluation par les étudiants de la qualité de l'enseignement, de la qualité du matériel, de la structure du cours et des objectifs est excellente. Il n'est pas surprenant que l'institution soit devenue l'université la mieux évaluée par ses étudiants selon l'indice global score, obtenant une note de 4,9 sur 5.

Accédez aux contenus de l'étude depuis n'importe quel appareil disposant d'une connexion Internet (ordinateur, tablette, smartphone) grâce au fait que TECH Euromed University est à la pointe de la technologie et de l'enseignement.

Vous pourrez apprendre grâce aux avantages offerts par les environnements d'apprentissage simulés et à l'approche de l'apprentissage par observation: le Learning from an expert.



Ainsi, le meilleur matériel pédagogique, minutieusement préparé, sera disponible dans le cadre de ce programme:



Matériel didactique

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 afin de mettre en place notre mode de travail en ligne, avec les dernières techniques qui nous permettent de vous offrir une grande qualité dans chacune des pièces que nous mettrons à votre service.



Pratique des aptitudes et des compétences

Vous effectuerez des activités visant à développer des compétences et des aptitudes spécifiques dans chaque domaine. Pratiques et dynamiques permettant d'acquérir et de développer les compétences et les capacités qu'un spécialiste doit acquérir dans le cadre de la mondialisation dans laquelle nous vivons.



Résumés interactifs

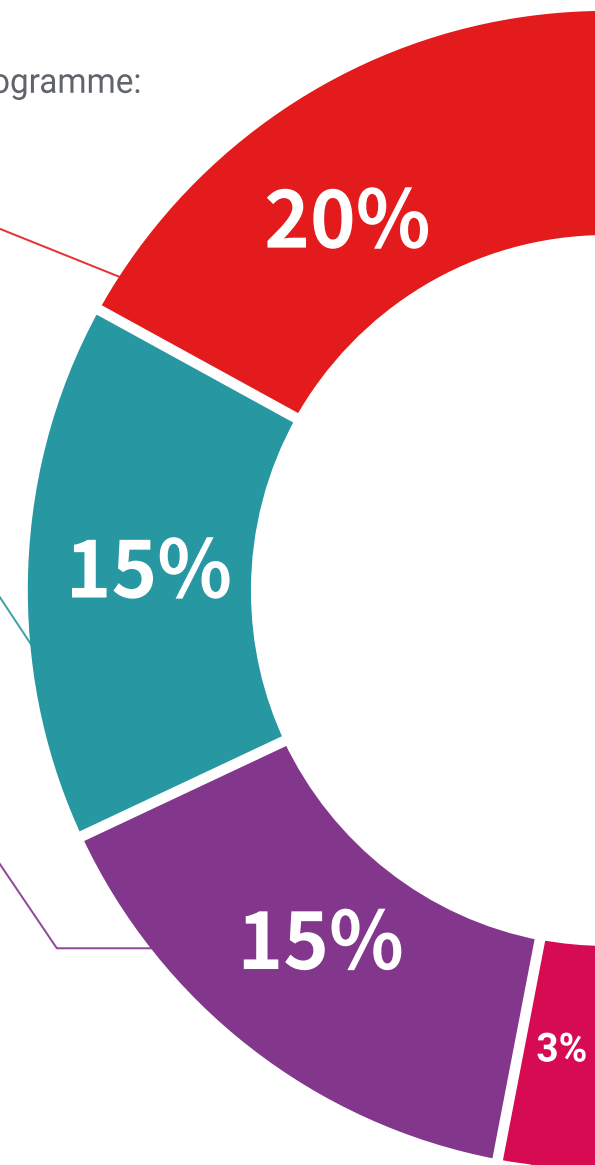
Nous présentons les contenus de manière attrayante et dynamique dans des dossiers multimédias qui incluent de l'audio, des vidéos, des images, des diagrammes et des cartes conceptuelles afin de consolider les connaissances.

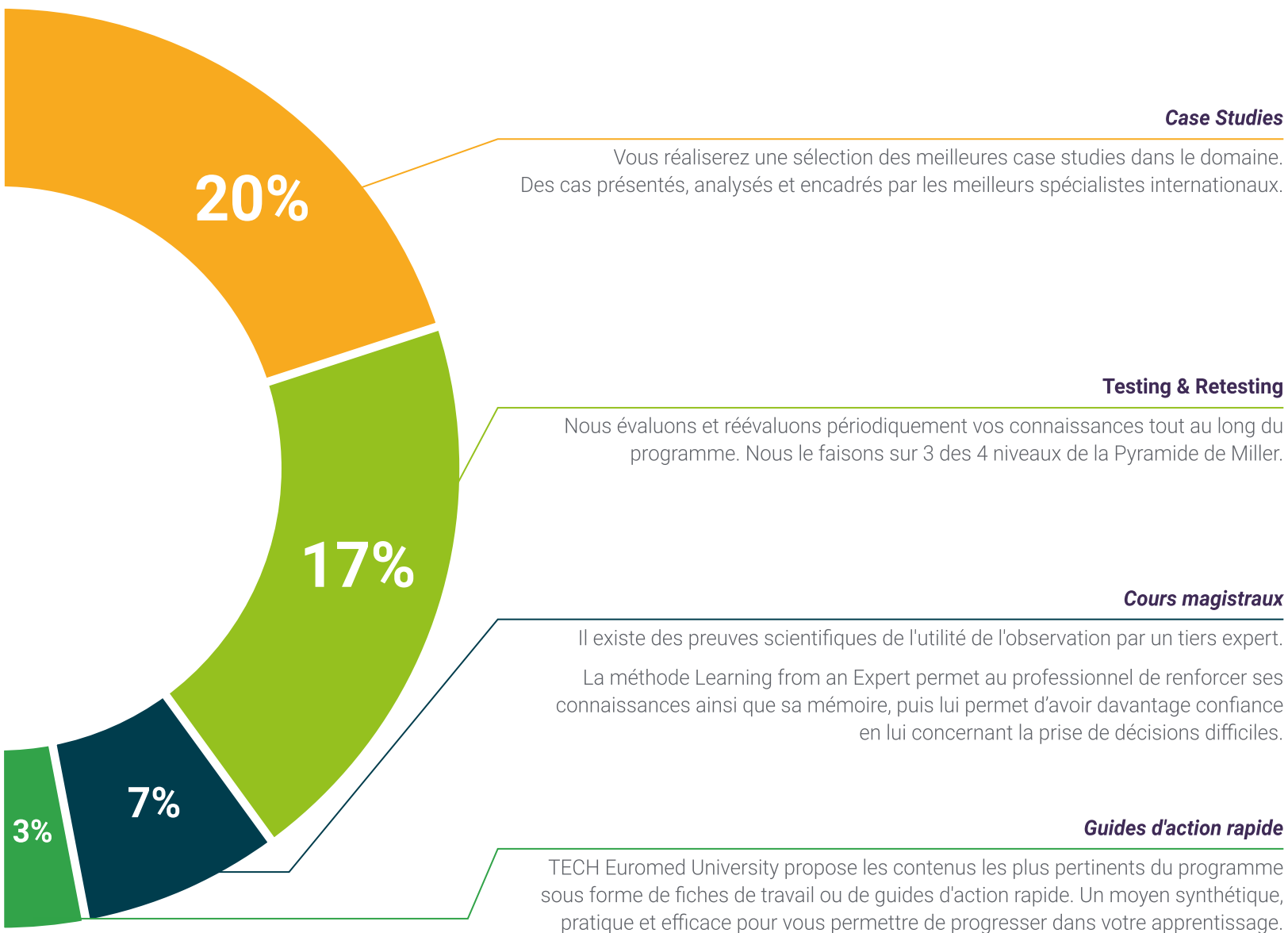
Ce système éducatif unique de présentation de contenu multimédia a été récompensé par Microsoft en tant que «European Success Story».



Lectures complémentaires

Articles récents, documents de consensus, guides internationaux, etc... Dans notre bibliothèque virtuelle, vous aurez accès à tout ce dont vous avez besoin pour compléter votre formation.





Case Studies

Vous réaliserez une sélection des meilleures case studies dans le domaine. Des cas présentés, analysés et encadrés par les meilleurs spécialistes internationaux.



Testing & Retesting

Nous évaluons et réévaluons périodiquement vos connaissances tout au long du programme. Nous le faisons sur 3 des 4 niveaux de la Pyramide de Miller.



Cours magistraux

Il existe des preuves scientifiques de 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.



Guides d'action rapide

TECH Euromed University propose les contenus les plus pertinents du programme sous forme de fiches de travail ou de guides d'action rapide. Un moyen synthétique, pratique et efficace pour vous permettre de progresser dans votre apprentissage.



07 Diplôme

Le Mastère Spécialisé en Conception d'Arômes garantit, outre la formation la plus rigoureuse et la plus actualisée, l'accès à un diplôme de Mastère Spécialisé délivré par TECH Global University, et un autre par Euromed University of Fes.



“

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

Le programme du **Mastère Spécialisé en Conception d'Arômes** est le programme le plus complet sur la scène académique actuelle. Après avoir obtenu leur diplôme, les étudiants recevront un diplôme d'université délivré par TECH Global University et un autre par Université Euromed de Fès.

Ces diplômes de formation continue et d'actualisation professionnelle de TECH Global University et d'Université Euromed de Fès garantissent l'acquisition de compétences dans le domaine de la connaissance, en accordant une grande valeur curriculaire à l'étudiant qui réussit les évaluations et accrédite le programme après l'avoir suivi dans son intégralité.

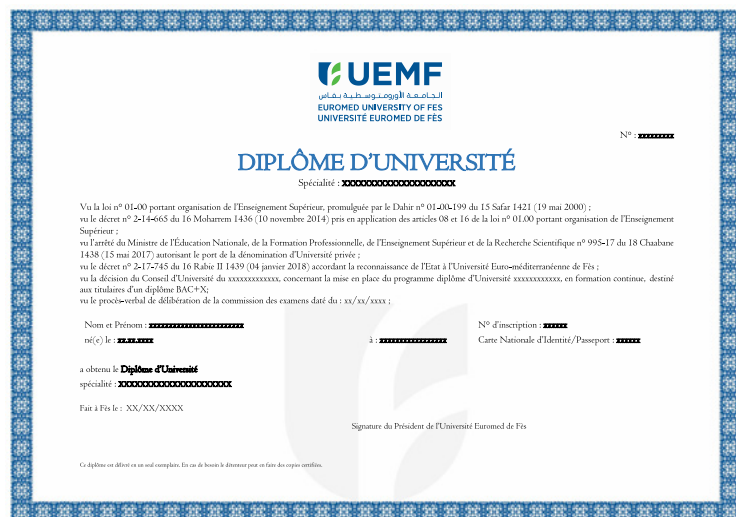
Ce double certificat, de la part de deux institutions universitaires de premier plan, représente une double récompense pour une formation complète et de qualité, assurant à l'étudiant l'obtention d'une certification reconnue au niveau national et international. Ce mérite académique vous positionnera comme un professionnel hautement qualifié, prêt à relever les défis et à répondre aux exigences de votre secteur professionnel.

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

Modalité : **en ligne**

Durée : **12 mois**

Accréditation : **60 ECTS**



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

future

santé confiance personnes

éducation information tuteurs

garantie accréditation enseignement

institutions technologie apprentissage

communauté engagement

service personnalisé innovation

connaissance présent qualité

en ligne formation

développement institutions

classe virtuelle langues

tech Euromed
University

Mastère Spécialisé Conception d'Arômes

- » Modalité: en ligne
- » Durée: 12 mois
- » Qualification: TECH Euromed University
- » Accréditation: 60 ECTS
- » Horaire: à votre rythme
- » Examens: en ligne

Mastère Spécialisé

Conception d'Arômes