



ASSISTANT TECHNIQUE DES INDUSTRIES AROMATIQUES ET COSMETIQUE

1. DESCRIPTION DU MÉTIER

L'assistant technique des industries aromatiques et cosmétique s'exerce dans des industries de productions agro-alimentaires, cosmétiques et de parfumerie. Les produits fabriqués ont pour caractéristique essentielle d'être utilisés par des êtres vivants. Ils peuvent être sujets à des variations inhérentes à leur nature et à des durées de stabilité définies. En raison de leur origine et destination, ils doivent être transformés dans des conditions particulières d'hygiène et de sécurité de façon à prévenir, par l'application de bonnes pratiques opératoires, tout oubli, confusion ou contamination, et assurer ainsi la protection des hommes, des produits et de l'environnement.

L'assistant par sa formation scientifique, technologique, économique et humaine, et par ses connaissances des matières, des matériels, des méthodes et de l'environnement de sa profession, exerce ses fonctions dans le domaine de la production (préparation, fabrication, répartition, conditionnement).

Il est chargé de réaliser, dans les meilleures conditions de qualité, de quantité, de coût, d'hygiène et de sécurité, des produits conformes aux exigences spécifiques de ces industries, tant sur le plan national qu'international.

Il exerce son activité dans des ateliers de transformation où des procédés automatisés sont ou pourraient être mis en œuvre. Il doit respecter les procédures et instructions, s'adapter aux évolutions (nouveaux produits, nouvelles techniques) et maîtriser les risques inhérents aux opérations effectuées.

Il procède à des contrôles en cours de fabrication qu'il enregistre et doit assurer l'interface avec les services fonctionnels.

Il est appelé à exercer des fonctions mettant en œuvre des aptitudes aux relations humaines.

2. CONDITIONS D'ACCÈS

Le niveau requis à l'entrée de la formation est :

- Soit un niveau 5 (BEP des filières technologiques) à niveau Bac (S, STL, Pro des filières technologiques, BP Pharma...) pour les débutants,
- Soit une expérience significative (2 ans) dans les branches chimie, aromatique ou pharmaceutique.

Tous les candidats sont soumis à des tests d'évaluation (logique, culture générale, chimie et mathématiques), à un entretien permettant d'évaluer leur connaissance « métier » et à un entretien de motivation.

3. CONDITIONS D'ÉVALUATION DE LA FORMATION

Cette formation délivre une **certification de niveau 4** intitulée « **Assistant technique des industries aromatiques et cosmétiques** » réinscrite au RNCP depuis décembre 2023 (fiche n° 38127).

Les modalités d'évaluation des capacités professionnelles ont été choisies en fonction de leur proximité avec des situations professionnelles. Elles portent sur la réalisation de travaux identiques à ceux que doivent produire des professionnels en exercice, à savoir :

- Organisation d'un poste de préparation
- Réalisation d'un concentré de parfum/d'arôme ou base cosmétique
- Réalisation d'une application de concentré
- Réalisation d'un échantillonnage

L'ensemble des « blocs de compétences » obtenus, décrits ci-dessous, représente l'ensemble de la certification professionnelle enregistrée au RNCP.

- **BLOC N° 1 : Préparer une composition parfumante, aromatisante ou cosmétique**
- **BLOC N° 2 : Réaliser et adapter une application parfumée ou aromatisée**
- **BLOC N° 3 : Effectuer le contrôle qualité de la composition parfumante, aromatisante ou cosmétique**

L'obtention de la certification est soumise :

- à un **contrôle continu** de la part des formateurs ASFO sous forme d'exercices et de travaux pratiques notés.
- à un **examen final** des connaissances comportant des **épreuves écrites et pratiques**
- à **des évaluations en entreprise via le tuteur**
- à **une mise en situation finale devant un jury paritaire**

Chaque bloc peut être validé indépendamment mais l'obtention du titre est subordonnée à la validation de l'ensemble des compétences.

4. CALENDRIER DE LA FORMATION

Durée : 602 heures dont 581 heures de formation et 21 heures de préparation aux examens et d'épreuves.

Alternance : 20% du temps de travail, soit en moyenne 1 jour / semaine sur 2 ans.

5. PROGRAMME

5.1 *Communication, Qualité, RSE*

Communication, règles de vie en entreprise

Prendre en compte dans son activité le fonctionnement de l'entreprise, le travail en équipe et les actions d'amélioration

- Communiquer avec les membres de l'équipe et avec les services supports en prenant en compte leurs demandes et les informations qu'ils apportent
- Transmettre les informations nécessaires aux différents interlocuteurs (collègues, hiérarchie, maintenance, etc)
- Utiliser correctement les langages techniques en usage dans la profession
- Transmettre des savoir-faire
- Transcrire les informations nécessaires à la traçabilité des produits et à l'historique de production de manière claire et exploitable
- Rendre compte de son activité par écrit ou par oral
- Saisir des données dans un système informatisé

Analyser l'application des règles de qualité, de sécurité et de protection de l'environnement dans toute intervention

- Analyser la mise en œuvre des règles de qualité, de sécurité et de protection de l'environnement dans toute action réalisée, identifier toute non-conformité et proposer la ou les mesure(s) corrective(s) adaptée(s) en relation avec le responsable hiérarchique
- Enregistrer l'ensemble des données en respectant les règles de traçabilité
- Appliquer les règles d'hygiène, de port de tenue de travail, de déplacement dans l'entreprise
- Identifier les limites de son champ de compétences
- Appliquer les mesures de protection de l'environnement selon les règles en vigueur

RSE

- **Présentation générale de la RSE**
- Historique et évolution de la RSE
- Les enjeux et les bénéfices de la RSE pour les entreprises
- Les normes et les certifications en RSE
- Études de cas d'entreprises ayant intégré la RSE
- Les normes et les certifications en RSE
- Études de cas d'entreprises ayant intégré la RSE
- La protection de l'environnement
- Visites de sites (déchetteries, usine de traitement des eaux usées...)

5.2 Enseignements technologiques

Chimie Générale

Etat de la matière. Changement d'état.

Mélanges. Séparation des constituants.

Structure de la matière. Atomes. Structures électroniques. Les éléments. Classification périodique.

Composés ioniques, liaisons ioniques.

Liaisons covalentes. Molécules.

La réaction chimique. L'équation chimique.

Notions de thermochimie, cinétique et catalyse.

L'eau. Les solutions. Les concentrations.

Les solutions aqueuses acides et basiques.

Notions de pHmétrie. Dosages.

Travaux Dirigés.

Travaux Pratiques en laboratoire et sur micro-ordinateur.

Chimie Organique

Présentation de la chimie organique.

L'édifice moléculaire.

Les différents enchaînements hydrocarbonés existants.

Représentation conventionnelle des formules.

La stéréochimie : conformation, isomérisation.

Les isomères géométriques et optiques : étude de nombreux cas concrets en parfumerie.

Les hydrocarbures aliphatiques, cycliques et aromatiques.

Les principales fonctions et leurs propriétés.

Etude fonctionnelle des composés les plus couramment utilisés en parfumerie et dans les arômes alimentaires.

Les différents types de réaction : addition, élimination, substitution, polymérisation.

La synthèse organique : son intérêt, ses limites, exemples (muscones, linalol...)

Travaux Dirigés.

Travaux Pratiques en laboratoire et sur micro-ordinateur.

Techniques Analytiques

Cours

Présentation d'un laboratoire d'analyses physico-chimiques : son rôle dans l'entreprise, matériels, réactifs.

L'échantillonnage : son importance, méthodes de prélèvement.

Généralités sur les dosages physico-chimiques : les constantes physiques et chimiques, dosage direct et par retour. Le bulletin d'analyse.

Réfractométrie et polarimétrie : appareillage, conditions d'utilisation, limites de la technique.

Spectrométrie : utilisation qualitative et quantitative.

Dosages acide-base : courbe de neutralisation.

Dosages par oxydoréduction.

Dosage complexométrique et gravimétrique.

Validation d'un dosage par des méthodes statistiques.

Travaux Pratiques

Analyses qualitatives et analyses quantitatives.

Dosage acide-base : établissement d'une courbe de neutralisation, détermination des indices d'acide et d'ester d'une huile essentielle en fonction de la théorie acquise durant le cours.

Dosage oxydoréduction: iodométrie, détermination des indices de peroxyde.

Dosage spectrométrique : loi de Beer-Lambert.

5.3 Enseignements professionnels

Parfumerie

Connaissance des matières premières : mode d'obtention et classification.

Apprentissage de l'olfaction : sens olfactif, champ des odeurs, référentiel olfactif.

Initiation à la composition de parfums : formulation de bases parfumantes et parfumerie alcoolique, pesée, dissolution, conservation...

Applications fonctionnelles en parfumerie / cosmétique

Réalisation pratique d'applications fonctionnelles : parfumage de bougies, de savons, de gels douches, de shampoings....

Adaptation des formules en fonction du support.

Evaluation sensorielle des essais.

Arômes alimentaires

Connaissance des matières premières : mode d'obtention et classification.

Initiation à la formulation d'arômes : formulation, pesée, dissolution, conservation...

Application des arômes alimentaires : méthodologie et application aux produits sucrés et salés, aux poudres et aux liquides.

Apprentissage des techniques d'analyse sensorielle : définitions, méthodologie, choix et entraînement des sujets, théorie des tests dégustation, exploitation des résultats.

Cosmétiques

Physiologie et biologie cutanée.

Matières premières et produits cosmétiques : molécules et formes cosmétiques.

Évaluation sensorielle des produits cosmétiques.

Initiation à la formulation fonctionnelle : émulsions, shampoings, produits de maquillage...

Propriétés et actions des produits : effets sur la peau, les cheveux...

Packaging des produits. Marchés et réglementation.

Répartition horaire

Module pédagogique	Nombre de séances	Durée (heures)
Communication	5	35
RSE	5	35
Chimie générale	10	70
Chimie organique	10	70
Techniques Analytiques	10	70
Parfumerie	12	84
Arômes alimentaires	16	112
Cosmétiques	10	70
Applications fonctionnelles	5	35
Examens (préparation et réalisation)	3	21
TOTAL		602

6. REFERENTIEL SAVOIRS / COMPETENCES

Compétence	Module pédagogique	Durée
BLOC N° 1 : Préparer une composition parfumante, aromatisante ou cosmétique	Parfumerie	70
	Cosmétiques	21
	Arômes alimentaires	70
	Chimie générale	49
BLOC N° 2 : Réaliser et adapter une application parfumée ou aromatisée	Parfumerie	14
	Cosmétiques	49
	Arômes alimentaires	42
	Applications fonctionnelles	35
	Chimie générale	21
	Chimie organique	49
	Communication	35
RSE	35	
BLOC N° 3 : Effectuer le contrôle qualité de la composition parfumante, aromatisante ou cosmétique	Chimie organique	21
	Techniques Analytiques	70

7. MOYENS PÉDAGOGIQUES ET TECHNIQUES MIS EN ŒUVRE

7.1 Formateurs

Nom	Titre	Matières enseignées
C. ANDRE	Ingénieur IPCA	Cosmétiques.
P. FENTON	Ingénieur Agro. Aromaticienne Senior	Arômes alimentaires, Hygiène, HACCP
MT. COSTA	Ingénieur en Sciences de l'Environnement	Environnement. RSE.
I. ROUDIERE	DEA Chimie	Chimie organique. Techniques Analytiques. Cosmétique.
L. FAUVEL	Parfumeur	Parfumerie.
B. GELIN	DUT Chimie + Master HSE	Chimie générale
V. COSTA	Formatrice en communication	Communication. Qualité. Préparation du rapport.

7.2 Outils

Le matériel pédagogique à la disposition des formateurs et des stagiaires comprend :

- Vidéoprojecteurs, magnétoscopes, téléviseurs, photocopieurs N&B et couleur...
- **Un laboratoire** de chimie comportant 12 postes de travail et permettant la réalisation des T.P. courants en matière d'**analyse chimique** : volumétrie, pHmétrie, oxydoréduction, analyse des eaux, distillation, colorimétrie, spectrophotométrie, chromatographie en phase gazeuse. Un pilote de chimie avec colonne à distiller et pompe à vide permet de réaliser des extractions, des synthèses et des purifications...
- **3 laboratoires d'application Parfumerie** permettant la formulation de produits de parfumerie.
- **Un laboratoire d'application Cosmétique** permettant la formulation de produits cosmétiques.
- **Un laboratoire d'application Arômes Alimentaires** permettant la formulation de compositions aromatiques et leur application sur des supports alimentaires (boissons, glaces, confiserie, biscuiterie, produits salés...).
- **1 bibliothèque** technique et scientifique (plusieurs centaines d'ouvrages spécialisés).

8. RELATIONS ENTRE L'ORGANISME DE FORMATION, L'ENTREPRISE ET LE TUTEUR

Une réunion semestrielle permettra aux formateurs et au responsable pédagogique de l'ASFO-GRASSE et au tuteur de l'entreprise de vérifier :

- la bonne progression dans l'acquisition des connaissances théoriques et pratiques,
- l'adéquation des enseignements avec les tâches confiées au salarié dans l'entreprise,
- l'acquisition des connaissances pratiques au sein de l'entreprise.

D'autre part, un questionnaire d'évaluation en entreprise sera soumis au 6^{ème} et au 15^{ème} mois au tuteur d'entreprise.

Fait à Grasse, le 7 août 2025

L'ENTREPRISE

le TUTEUR

L'ASFO-GRASSE

Alain FERRO,
Directeur

Le salarié

ASFO GRASSE
48, avenue Riou Blanquet
B.P. 21017
06131 GRASSE CEDEX
Tél. : 04 92 42 34 00
N° SIRET : 782 582 287 00029