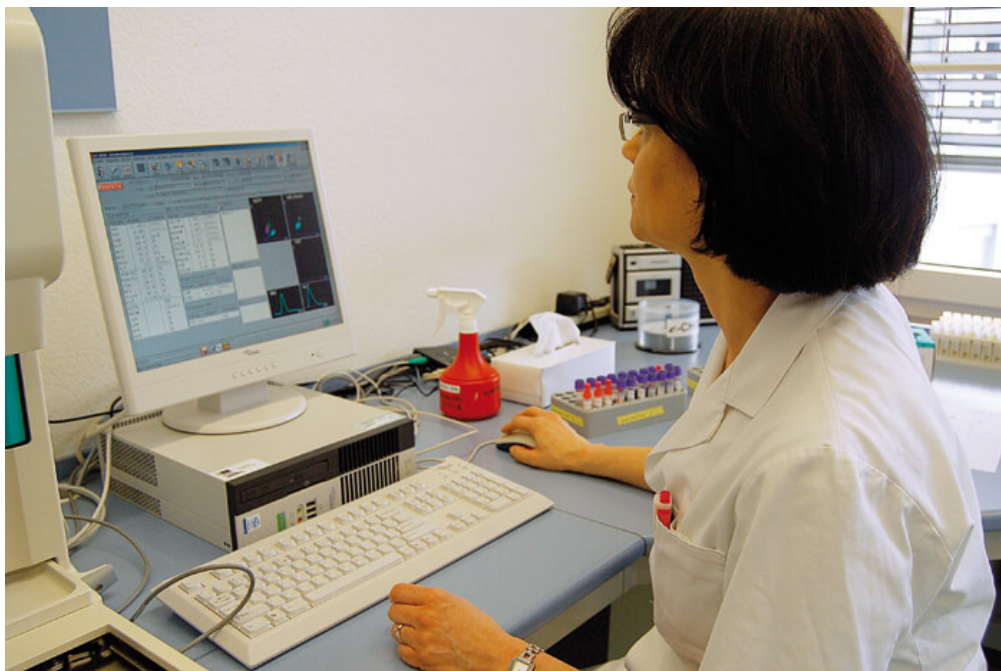


Aromaticien/ne



Nature des tâches

Les arômes sont des concentrés d'odeurs et de goûts utilisés pour aromatiser les denrées alimentaires. Il peut s'agir de produits naturels, synthétiques ou isolés de façon chimique, voire fabriqués artificiellement. Les aromaticiens et les aromaticiennes ont le nez fin ; ce sont des spécialistes des arômes. Ils utilisent quelque 2000 substances de base qu'ils mélangent pour obtenir les arômes les plus divers. Leur liberté d'action est grande pour leurs propres créations. Ils travaillent pour l'entreprise ou sur commande d'un client. Le conseil de la clientèle ainsi que le contrôle de la qualité des arômes et des matières premières font aussi partie de leurs tâches. 60% de leur temps se passe au laboratoire, le reste est consacré au client et aux tâches administratives.

Conditions d'admission

La formation se fait directement au sein de l'entreprise. Les conditions d'admission sont donc variables. En règle générale il convient :

- d'avoir achevé un apprentissage professionnel dans le domaine de la chimie, comme laborant/-ine en chimie, droguiste, technologue en denrées alimentaires, d'être âgé entre 25 et 30 ans,
- d'avoir un bon odorat, une capacité de représentation des odeurs, une bonne sensibilité aux goûts et aux odeurs, le sens du contact, du travail en équipes, une certaine créativité, de l'organisation, une vocation commerciale, de la ténacité.

Formation

Les entreprises forment la plupart du temps leurs propres collaborateurs. La formation est interne, souvent en cours d'emploi et dure environ 3 ans. L'examen sanctionnant la formation consiste en un mémoire de fin d'études.

Perspectives

Il existe en Suisse seulement quelque 40 postes, il est rare de changer de poste en cours de carrière. Spécialisation sur certains groupes d'arômes ou sur le conseil au client.
Perspectives : chef/-fe de service.