

Certificat

Biochimie des Saveurs





Certificat Biochimie des Saveurs

- » Modalité: en ligne
- » Durée: 6 semaines
- » Qualification: TECH Université Technologique
- » Intensité: 16h/semaine
- » Horaire: à votre rythme
- » Examens: en ligne

Accès au site web: www.techtitute.com/fr/ecole-de-commerce/cours/biochimie-saveurs

Sommaire

01

Accueil

page 4

02

Pourquoi étudier à TECH?

page 6

03

Pourquoi notre programme?

page 10

04

Objectifs

page 14

05

Structure et contenu

page 18

06

Méthodologie

page 24

07

Profil de nos étudiants

page 32

08

Direction de la formation

page 36

09

Impact sur votre carrière

page 40

10

Bénéfices pour votre entreprise

page 44

11

Diplôme

page 48

01

Accueil

Les êtres humains peuvent percevoir différents saveurs, qui agissent en synergie pour déclencher des réactions de protection de l'appétit, avertir de la présence de substances toxiques et, dans certains cas, déterminer les préférences alimentaires. La connaissance de la biochimie des aliments aide les aromaticiens professionnels à faire la différence entre un fromage affiné et un fromage frais, par exemple. L'industrie alimentaire et les grands chefs utilisent cette science pour rendre leurs meilleurs produits plus attrayants. TECH, conscient de l'opportunité de croissance dans le secteur gastronomique, a préparé une qualification complète dans laquelle les étudiants obtiennent les connaissances nécessaires en biochimie des saveurs.



Certificat en Biochimie des Saveurs.
TECH Université Technologique



“

Réalisez vos objectifs professionnels et positionnez-vous comme un expert lorsqu'il s'agit de rehausser les Saveurs de vos plats ou de développer un nouveau produit alimentaire”

02

Pourquoi étudier à TECH?

TECH est la plus grande École de Commerce 100% en ligne au monde. Il s'agit d'une École de Commerce d'élite, avec un modèle des plus hauts standards académiques. Un centre international de perfectionnement des compétences en gestion intensive et en haute performance.



“

TECH est une université à la pointe de la technologie, qui met toutes ses ressources à la disposition de l'étudiant pour l'aider à réussir dans son entreprise”

À TECH Université Technologique



Innovation

L'université offre un modèle d'apprentissage en ligne qui combine les dernières technologies éducatives avec la plus grande rigueur pédagogique. Une méthode unique, mondialement reconnue, qui vous procurera les clés afin d'être en mesure d'évoluer dans un monde en constante mutation, où l'innovation doit être le principale défi de tout entrepreneur.

"Microsoft Europe Success Story" pour avoir intégré dans nos programmes l'innovant système de multi-vidéos interactives.



Les plus hautes exigences

Les critères d'admission pour TECH ne sont pas économiques. Il ne faut pas faire un grand investissement pour étudier dans cette université. Cependant, pour obtenir un diplôme de TECH, les limites de l'intelligence et des capacités de l'étudiant seront testées. Les normes académiques de cette institution sont très élevées...

95%

des étudiants de TECH finalisent leurs études avec succès



Networking

Des professionnels de tous les pays collaborent avec TECH, ce qui vous permettra de créer un vaste réseau de contacts qui vous sera particulièrement utile pour votre avenir.

+100.000

dirigeants formés chaque année

+200

nationalités différentes



Empowerment

L'étudiant évoluera aux côtés des meilleures entreprises et des professionnels de grand prestige et de grande influence. TECH a développé des alliances stratégiques et un précieux réseau de contacts avec les principaux acteurs économiques des 7 continents.

+500

accords de collaboration avec les meilleures entreprises



Talents

Ce programme est une proposition unique visant à faire ressortir le talent de l'étudiant dans le domaine des affaires. C'est l'occasion de faire connaître leurs préoccupations et leur vision de l'entreprise.

TECH aide les étudiants à montrer leur talent au monde entier à la fin de ce programme.



Contexte Multiculturel

Les étudiants qui étudient à TECH bénéficieront d'une expérience unique. Vous étudierez dans un contexte multiculturel. Grâce à un programme à vision globale, vous découvrirez différentes manières de travailler dans différentes parties du monde. Vous serez ainsi en mesure de sélectionner ce qui convient le mieux à votre idée d'entreprise.

Nous comptons plus de 200 nationalités différentes parmi nos étudiants.

TECH recherche l'excellence et, à cette fin, elle possède une série de caractéristiques qui en font une université unique:



Analyse

TECH explore le côté critique de l'apprenant, sa capacité à remettre les choses en question, ses aptitudes à résoudre les problèmes et ses compétences interpersonnelles.



Excellence académique

TECH offre aux étudiants la meilleure méthodologie d'apprentissage en ligne. L'université combine la méthode *Relearning* (la méthode d'apprentissage de troisième cycle la plus reconnue au niveau international) avec l'Étude de cas. Un équilibre difficile entre tradition et avant-garde, dans le cadre d'un itinéraire académique des plus exigeants.



Économie d'échelle

TECH est la plus grande université en ligne du monde. Elle possède un portefeuille de plus de 10.000 diplômes de troisième cycle. Et dans la nouvelle économie, **volume + technologie = prix de rupture**. Ainsi, les études ne sont pas aussi coûteuses que dans une autre université.



Apprenez auprès des meilleurs

L'équipe d'enseignants de TECH explique en classe ce qui les a conduits au succès dans leurs entreprises, en travaillant dans un contexte réel, vivant et dynamique. Des enseignants qui s'engagent pleinement à offrir une spécialisation de qualité permettant aux étudiants de progresser dans leur carrière et de se distinguer dans le monde des affaires.

Des professeurs de 20 nationalités différentes.



À TECH, vous aurez accès aux études de cas les plus rigoureuses et les plus récentes du monde académique"

03

Pourquoi notre programme?

Suivre le programme TECH, c'est multiplier les possibilités de réussite professionnelle dans le domaine de la gestion supérieure des affaires.

C'est un défi qui implique des efforts et du dévouement, mais qui ouvre les portes d'un avenir prometteur. Les étudiants apprendront auprès de la meilleure équipe d'enseignants et avec la méthodologie éducative la plus flexible et la plus innovante.



“

Nous disposons d'une corps enseignant hautement qualifié et du programme didactique le plus complet du marché, ce qui nous permet de vous offrir une formation du plus haut niveau académique”

Ce programme offrira une multitude d'avantages professionnels et personnels, dont les suivants:

01

Donner un élan définitif à la carrière de l'étudiant

En étudiant à TECH, les étudiants seront en mesure de prendre en main leur avenir et de développer tout leur potentiel. À l'issue de ce programme, vous acquerez les compétences nécessaires pour apporter un changement positif à votre carrière en peu de temps.

70% des participants à cette spécialisation réalisent un changement positif dans leur carrière en moins de 2 ans.

02

Vous développerez une vision stratégique et globale de l'entreprise

TECH offre une vision approfondie de la gestion générale pour comprendre comment chaque décision affecte les différents domaines fonctionnels de l'entreprise.

Notre vision globale de l'entreprise améliorera votre vision stratégique.

03

Consolider les étudiants en gestion supérieure des affaires

Étudier à TECH, c'est ouvrir les portes d'un panorama professionnel de grande importance pour que les étudiants puissent se positionner comme des managers de haut niveau, avec une vision large de l'environnement international.

Vous travaillerez sur plus de 100 cas réels de cadres supérieurs.

04

Vous assumerez de nouvelles responsabilités

Au cours du programme, les dernières tendances, évolutions et stratégies sont présentées, afin que les étudiants puissent mener à bien leur travail professionnel dans un environnement en mutation.

À l'issue de cette formation, 45% des stagiaires sont promus en interne.

05

Vous aurez accès à un important réseau de contacts

TECH met ses étudiants en réseau afin de maximiser les opportunités. Des étudiants ayant les mêmes préoccupations et le désir de se développer. Ainsi, ils peuvent partager des partenaires, des clients ou des fournisseurs.

Vous trouverez un réseau de contact essentiel à votre développement professionnel.

06

Développer des projets d'entreprise de manière rigoureuse

Les étudiants acquerront une vision stratégique approfondie qui les aidera à élaborer leur propre projet, en tenant compte des différents domaines de l'entreprise.

20% de nos étudiants développent leur propre idée entrepreneuriale.

07

Améliorer les *soft skills* et les compétences de gestion

TECH aide les étudiants à appliquer et à développer les connaissances acquises et à améliorer leurs compétences interpersonnelles pour devenir des leaders qui font la différence.

Améliorez vos compétences en communication ainsi que dans le domaine du leadership pour booster votre carrière professionnelle.

08

Vous ferez partie d'une communauté exclusive

L'étudiant fera partie d'une communauté de managers d'élite, de grandes entreprises, d'institutions renommées et de professeurs qualifiés issus des universités les plus prestigieuses du monde: la communauté TECH Université de Technologie.

Nous vous donnons la possibilité de vous spécialiser auprès d'une équipe de professeurs de renommée internationale.

04 Objectifs

Pour atteindre l'excellence, il est nécessaire d'avoir un programme qui motive les étudiants à se surpasser. Pour cette raison, TECH s'engage à assurer l'excellence académique de ses diplômés. Ce Certificat en Biochimie des Saveurs est conçu pour garantir que les étudiants répondent à toutes les exigences de l'industrie, en leur fournissant une connaissance complète de la chimie des arômes et de leur relation sensorielle.



“

*Inscrivez-vous à ce Certificat dès aujourd'hui
et découvrez l'un des domaines les plus
créatifs et les plus passionnants du monde de
l'alimentation et de la gastronomie"*

**TECH fait sien les objectifs de ses étudiants.
Ils travaillent ensemble pour les atteindre.**

Le **Certificat en Biochimie des Saveurs** formera l'élève pour:

01

Fournir aux participants une vue d'ensemble de la chimie des Saveurs et de ses relations sensorielles

02

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





03

Déterminer le comportement des substances chimiques aromatiques dans la matrice alimentaire et toutes les réactions produites pendant les processus de préparation des aliments

04

Identifier comment le comportement émotionnel et sa temporalité se produisent dans l'esprit, en lien biochimique avec le mécanisme neuronal générant les "souvenirs" et les "expériences"

05

Structure et contenu

Lors de l'apprentissage d'un sujet, il est important d'avoir un programme adapté aux besoins des étudiants, surtout s'ils ont une vie professionnelle active. C'est pourquoi le Certificat en Biochimie des Saveurs offre à tous les étudiants un mode 100% en ligne. Pendant chaque cours, l'étudiant recevra un programme complet et bien structuré qui, avec des exemples pratiques, démontrera de manière dynamique les points importants de l'étude des Saveurs.



“

Obtenez directement votre Certificat en Biochimie des Saveurs, sans devoir effectuer un travail final"

Programme d'études

Le goût est le sens corporel qui perçoit les substances chimiques qui sont dissoutes lorsqu'un aliment est goûté. Il existe quatre types de Saveurs: sucré, amer, salé et acide, mais au fil des ans, les Japonais ont inclus l'umami, qui fait référence au glutamate de sodium, lequel renforce la saveur de certains aliments. C'est pourquoi de nombreux professionnels décident de se spécialiser dans ce domaine, car ils veulent mieux comprendre comment rehausser la saveur de leurs plats ou d'un produit déjà commercialisé.

Tout au long de chaque cours, nous approfondirons les sujets qui aideront le professionnel à expliquer les différences entre les huiles essentielles, les huiles de noix et les huiles végétales, ainsi que les différents éléments qui contribuent à rehausser la Saveur. De cette manière, l'étudiant pourra se familiariser avec de nouveaux outils qui renforceront sa créativité et son innovation.

Le corps enseignant du programme comprend des professionnels de premier plan, qui apportent l'expérience de leur travail à chaque cours. En outre, des personnes au prestige reconnu participent à sa conception et à sa préparation, complétant ainsi le programme de manière interdisciplinaire. Des professeurs dont la vocation donneront aux étudiants l'élan nécessaire pour vous épanouir.

Ce Certificat a lieu sur 6 semaines:

Module 1.

Biochimie

Où, quand et comment l'enseignement est dispensé?

TECH vous offre la possibilité de développer ce Certificat en Biochimie des Saveurs de manière totalement online. Durant les 6 semaines de la spécialisation, les étudiants pourront accéder à tous les contenus de ce programme à tout moment, ce qui leur permettra d'auto gérer leur temps d'étude.

Une expérience éducative unique, clé et décisive pour stimuler votre développement professionnel.



Module 1. Biochimie

- | | | | |
|--|--|--|---|
| 1.1. Chimie des saveurs et des structures et leur relation sensorielle | 1.2. Biochimie et interactions avec les substances chimiques responsables de la saveur | 1.3. Huiles essentielles (fruits, légumes et épices) | 1.4. Importance des plantes aromatiques |
| 1.5. Complexité des profils animaliers | | | |



Découvrez l'importance des plantes aromatiques et des différents profils animaux pour comprendre la Biochimie des Saveurs"



06

Méthodologie

Ce programme de formation offre une manière différente d'apprendre. Notre méthodologie est développée à travers un mode d'apprentissage cyclique: ***le Relearning***.

Ce système d'enseignement est utilisé, par exemple, dans les écoles de médecine les plus prestigieuses du monde et a été considéré comme l'un des plus efficaces par des publications de premier plan telles que 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”

TECH Business School utilise l'Étude de Cas pour contextualiser tout le contenu.

Notre programme offre une méthode révolutionnaire de développement des compétences et des connaissances. Notre objectif est de renforcer les compétences dans un contexte changeant, compétitif et hautement exigeant.

“

Avec TECH, vous pouvez expérimenter une manière d'apprendre qui ébranle les fondations des universités traditionnelles du monde entier”



Notre programme vous prépare à relever les défis commerciaux dans des environnements incertains et à faire réussir votre entreprise.



Notre programme vous prépare à relever de nouveaux défis dans des environnements incertains et à réussir votre carrière.

Une méthode d'apprentissage innovante et différente

Ce programme TECH est un parcours de formation intensif, créé de toutes pièces pour offrir aux managers des défis et des décisions commerciales au plus haut niveau, tant au niveau national qu'international. Grâce à cette méthodologie, l'épanouissement personnel et professionnel est stimulé, faisant ainsi un pas décisif vers la réussite. La méthode des cas, technique qui constitue la base de ce contenu, permet de suivre la réalité économique, sociale et commerciale la plus actuelle.



Vous apprendrez, par le biais d'activités collaboratives et de cas réels, la résolution de situations complexes dans des environnements professionnels réels

La méthode des cas est le système d'apprentissage le plus utilisé dans les meilleures écoles de commerce du monde depuis qu'elles existent. Développée en 1912 pour que les étudiants en Droit n'apprennent pas seulement le droit sur la base d'un contenu théorique, la méthode des cas consiste à leur présenter des situations réelles complexes afin qu'ils prennent des décisions éclairées et des jugements de valeur sur la manière de les résoudre. En 1924, elle a été établie comme méthode d'enseignement standard à Harvard.

Dans une situation donnée, que doit faire un professionnel? C'est la question à laquelle nous sommes confrontés dans la méthode des cas, une méthode d'apprentissage orientée vers l'action. Tout au long du programme, les étudiants seront confrontés à de multiples cas réels. Ils devront intégrer toutes leurs connaissances, faire des recherches, argumenter et défendre leurs idées et leurs décisions.

Relearning Methodology

TECH combine efficacement la méthodologie des Études de Cas avec un système d'apprentissage 100% en ligne basé sur la répétition, qui associe différents éléments didactiques dans chaque leçon.

Nous enrichissons l'Étude de Cas avec la meilleure méthode d'enseignement 100% en ligne: le Relearning.

Notre système en ligne vous permettra d'organiser votre temps et votre rythme d'apprentissage, en l'adaptant à votre emploi du temps. Vous pourrez accéder aux contenus depuis n'importe quel appareil fixe ou mobile doté d'une connexion Internet.

À TECH, vous apprendrez avec une méthodologie de pointe conçue pour former les managers du futur. Cette méthode, à la pointe de la pédagogie mondiale, est appelée Relearning.

Notre école de commerce est la seule école autorisée à employer cette méthode fructueuse. En 2019, nous avons réussi à améliorer les niveaux de satisfaction globale de nos étudiants (qualité de l'enseignement, qualité des supports, structure des cours, objectifs...) par rapport aux indicateurs de la meilleure université en ligne.



Dans notre programme, l'apprentissage n'est pas un processus linéaire, mais se déroule en spirale (apprendre, désapprendre, oublier et réapprendre). C'est pourquoi nous combinons chacun de ces éléments de manière concentrique. Cette méthodologie a permis de former plus de 650.000 diplômés universitaires avec un succès sans précédent dans des domaines aussi divers que la biochimie, la génétique, la chirurgie, le droit international, les compétences en gestion, les sciences du sport, la philosophie, le droit, l'ingénierie, le journalisme, l'histoire, les marchés financiers et les instruments. Tout cela 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 spécialisation, en développant un esprit critique, en défendant des arguments et en contrastant les opinions: une équation directe vers le succès.

D'après les dernières preuves scientifiques dans le domaine des neurosciences, non seulement nous savons comment organiser les informations, les idées, les images et les souvenirs, mais nous savons aussi que le lieu et le contexte dans lesquels nous avons appris quelque chose sont fondamentaux pour notre capacité à nous en souvenir et à le stocker dans l'hippocampe, pour le conserver dans notre mémoire à long terme.

De cette manière, et dans ce que l'on appelle Neurocognitive context-dependent e-learning, les différents éléments de notre programme sont reliés au contexte dans lequel le participant développe sa pratique professionnelle.



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



Support d'étude

Tous les contenus didactiques sont créés par les spécialistes qui enseigneront le cours, spécifiquement pour le cours, 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 en ligne. Tout cela, avec les dernières techniques qui offrent des pièces de haute qualité dans chacun des matériaux qui sont mis à la disposition de l'étudiant.



Cours magistraux

Il existe de nombreux faits scientifiques prouvant 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.



Stages en compétences de gestion

Ceux-ci mèneront des activités visant à développer des compétences de gestion spécifiques dans chaque domaine thématique. Pratiques et dynamiques pour acquérir et développer les compétences et les capacités dont un cadre supérieur a besoin dans le contexte de la mondialisation dans lequel nous vivons.



Lectures complémentaires

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.





Case studies

Ils réaliseront une sélection des meilleures études de cas choisies spécifiquement pour ce diplôme. Des cas présentés, analysés et tutorés par les meilleurs spécialistes de la direction d'entreprise sur la scène internationale.



Résumés interactifs

L'équipe TECH présente les contenus de manière attrayante et dynamique dans des pilules multimédia comprenant des audios, des vidéos, des images, des diagrammes et des cartes conceptuelles afin de renforcer les connaissances. Ce système éducatif unique pour la présentation de contenu multimédia a été récompensé par Microsoft en tant que "European Success Story".



Testing & Retesting

Les connaissances de l'étudiant sont évaluées et réévaluées périodiquement tout au long du programme, par des activités et des exercices d'évaluation et d'auto-évaluation, afin que l'étudiant puisse vérifier comment il atteint ses objectifs.



07

Profil de nos étudiants

Ce Certificat s'adresse à tous les professionnels de la gastronomie et des branches similaires qui souhaitent se spécialiser afin de se différencier dans le secteur et d'atteindre des postes à plus grande responsabilité et rémunération économique, en utilisant les connaissances avancées acquises au cours du programme.



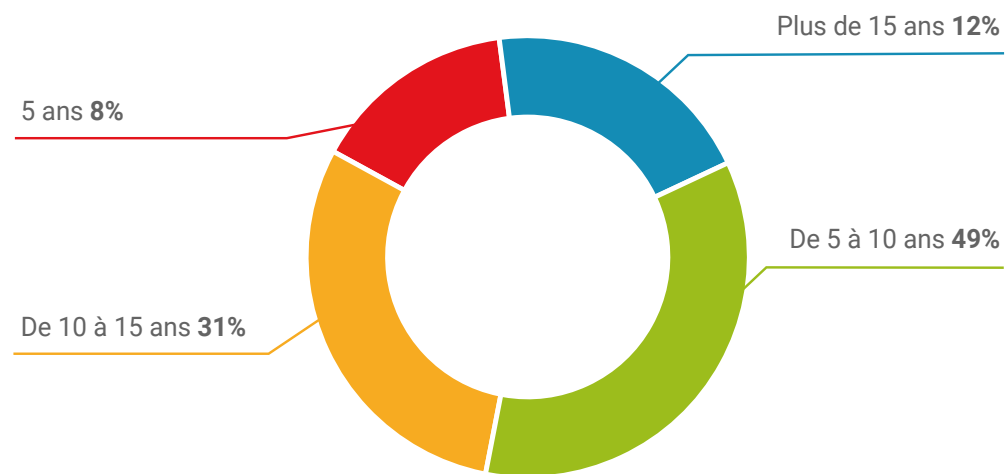
“

Si vous avez de l'expérience dans le domaine de la Conception de Saveurs et que vous recherchez une amélioration intéressante de votre carrière tout en continuant à travailler, ce programme est fait pour vous"

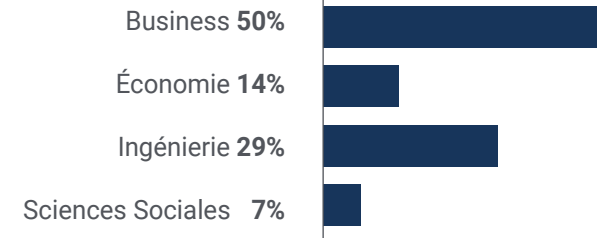
Moyenne d'âge

Entre **35** et **45** ans

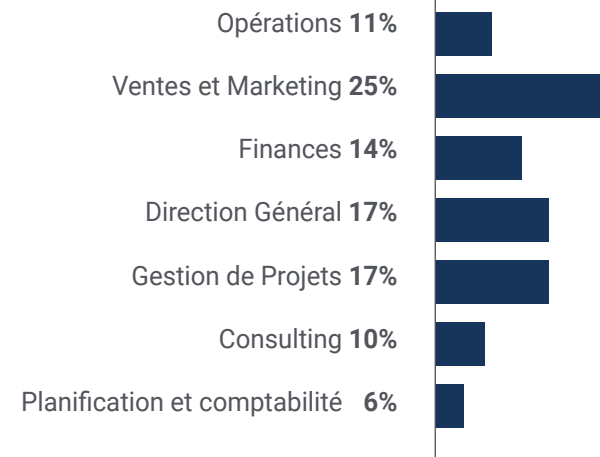
Années d'expérience



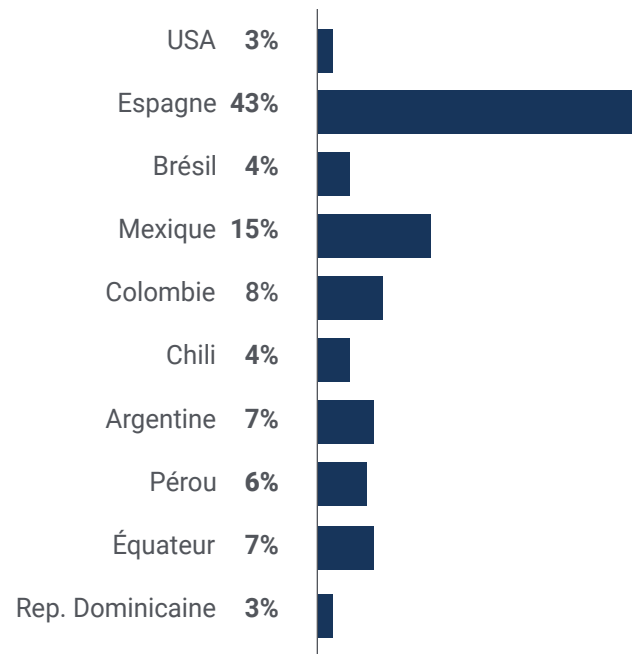
Formation



Profil académique



Distribution géographique



Gabriel Sánchez

Chef en cuisine moléculaire

"Dans TECH, j'ai trouvé une occasion unique de me spécialiser dans un domaine qui se développe en raison des différentes demandes des utilisateurs. Grâce à ce Certificat, j'ai pu actualiser mes connaissances en chimie alimentaire dans le confort de mon foyer. C'est pourquoi j'ai entamé un projet personnel que je remettais depuis longtemps, la conception de mon propre menu moléculaire"

08

Direction de la formation

Dans le cadre de critères de qualité globale, nous devons disposer d'un groupe de professionnels capables de fournir le meilleur enseignement aux étudiants. C'est pourquoi TECH dispose d'experts de grand prestige dans ce secteur, choisis spécialement pour stimuler la carrière professionnelle de l'étudiant. Grâce à leur grande expérience, l'étudiant bénéficiera du meilleur de la théorie et de la pratique, en étant capable de participer à la transformation académique depuis n'importe quel endroit du monde. De cette façon, vous aurez la certitude et la confiance de recevoir les connaissances les plus complètes et les plus efficaces du marché, en étant capable de les mettre en pratique dans votre environnement professionnel.



“

Passez le programme réalisé par un excellent corps enseignant et devenez un expert en Biochimie des Saveurs”

Direction



M. Thuemme Canales, Juan José

- ♦ Responsable Technique d'ETADAR. Laboratoire de Conception d'Arômes de la société multinationale DEIMAN
- ♦ Il a 40 ans d'expérience en tant qu'aromaticien international senior à l'IFF de Mexique, ainsi qu'aux Pays-Bas et aux États-Unis
- ♦ 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
- ♦ Arômaticien Principal et Ingénieur Principal et Maître en biochimie de l'Institut Technologique e 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

Professeurs

M. Coranguéz Reyes, Gabriel

- ♦ Ingénieur en Alimentation
- ♦ Développement Flavourist ETADAR by DEIMAN, Mexico City

Mme Martínez Sánchez, Berenice

- ♦ Licence en Chimie Alimentaire, Faculté de Chimie UNAM
- ♦ Coordinateur des applications et de la bibliothèque ETADAR de DEIMAN, Mexique
- ♦ Diplôme en Additifs Alimentaires. Faculté de Chimie, UNAM

Mme Peña García, Maribel

- ◆ Ingénieur Biochimiste
- ◆ Master en Andrologie
- ◆ Spécialiste de l'Alimentation
- ◆ Technologue d'Applications DEIMAN, Mexico City

M. Oviedo García, Miguel

- ◆ Technicien de Laboratoire Clinique
- ◆ Coordinateur de la Mise à l'Échelle de DEIMAN, Mexico City
- ◆ Inspecteur du Contrôle de la Qualité DEIMAN, Mexico City
- ◆ Chef du Contrôle de la Qualité DEIMAN, Mexico City

M. Miriam, Santiago Nicolás

- ◆ Flavourist en Développement ETADAR by DEIMAN
- ◆ Technologue des Applications des Huiles et des Arômes ETADAR by DEIMAN, Mexico City
- ◆ Technologue des applications des Huiles et Essences



09

Impact sur votre carrière

TECH est conscients qu'entreprendre un programme de cette nature représente un investissement financier, professionnel et, bien sûr, personnel important. Le principal objectif de cet investissement est la croissance professionnelle. C'est pourquoi TECH propose à ses étudiants ce programme très complet, grâce auquel ils apprendront de première main tous les aspects liés à la Biochimie des Saveurs. Sans aucun doute, une occasion unique de donner un nouveau tournant à votre carrière professionnelle.



“

Inscrivez-vous dès aujourd'hui à ce Certificat et commencez à maîtriser les techniques culinaires qui feront de vous une référence dans le secteur"

Êtes-vous prêt à faire le grand saut? Vous allez booster votre carrière professionnelle.

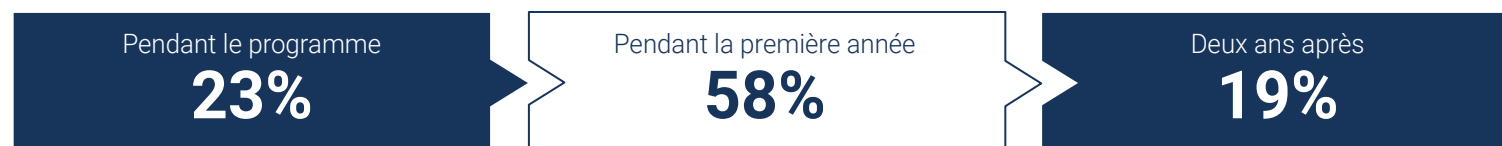
Le Certificat en Biochimie des Saveurs de TECH est un programme intensif qui étudie les étudiants à relever à faire face aux défis et aux décisions des entreprises dans le domaine gastronomie. Son principal objectif est de favoriser votre épanouissement personnel et professionnel. Vous aidant à réussir.

Ceux qui veulent s'améliorer, apporter un changement positif au niveau professionnel et interagir avec les meilleurs trouveront leur place dans cette université.

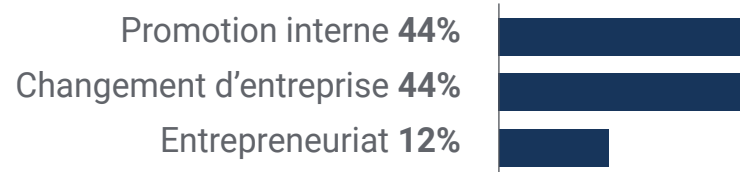
Ne manquez pas l'occasion de vous spécialiser avec TECH et de parvenir l'amélioration que vous recherchez.

Si vous souhaitez apporter un changement positif dans votre profession, le Certificat en Biochimie des Saveurs vous aidera à y parvenir.

Le moment du changement



Type de changement



Amélioration du salaire

La réalisation de ce programme se traduit par une augmentation de salaire de plus de **25,28%** pour nos stagiaires



10

Bénéfices pour votre entreprise

L'avantage de cette qualification n'est pas seulement pour l'étudiant, mais aussi pour l'organisation dans laquelle il travaille, car ses méthodes gastronomiques innovantes l'aideront à proposer une offre culinaire de premier ordre, la différenciant du reste des concurrents et lui permettant d'accéder à un marché de clients plus large. Ce programme est donc une excellente opportunité pour tous les professionnels de la gastronomie qui souhaitent voir leurs projets commerciaux se développer.



“

Les nouveaux goûts et exigences et l'évolution du marché ont amené la gastronomie à un moment unique de l'histoire. Se spécialiser dans la conception d'arômes est une nécessité pour accroître vos compétences culinaires"

Développer et retenir les talents dans les entreprises est le meilleur investissement à long terme.

01

Accroître les talents et le capital intellectuel le capital intellectuel

Le professionnel apportera à l'entreprise de nouveaux concepts, stratégies et perspectives susceptibles d'entraîner des changements importants dans l'organisation.

02

Conserver les cadres à haut potentiel et éviter la fuite des talents

Ce programme renforce le lien entre l'entreprise et le professionnel et ouvre de nouvelles perspectives d'évolution professionnelle au sein de l'entreprise.

03

Former des agents du changement

Vous serez en mesure de prendre des décisions en période d'incertitude et de crise, en aidant l'organisation à surmonter les obstacles.

04

Des possibilités accrues d'expansion internationale

Grâce à ce programme, l'entreprise se rapprochera des principaux marchés de l'économie mondiale.

05

Développement de projets propres

Vous pourrez travailler sur un projet réel ou développer de nouveaux projets dans le domaine de la R&D ou du développement commercial de votre entreprise.

06

Accroître la compétitivité

Ce programme permettra à nos étudiants d'acquérir les compétences nécessaires pour relever de nouveaux défis et pour faire progresser l'organisation.



11 Diplôme

Le Certificat en Biochimie des Saveurs 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.



“

Finalisez cette formation avec succès et recevez votre diplôme universitaire sans avoir à vous soucier des déplacements ou des démarches administratives"

Ce **Certificat en Biochimie des Saveurs** contient le programme le plus complet et le plus à jour 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 Biochimie des Saveurs**

N.º d'Heures Officielles: **100 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

Biochimie des Saveurs

- » Modalité: en ligne
- » Durée: 6 semaines
- » Qualification: TECH Université Technologique
- » Intensité: 16h/semaine
- » Horaire: à votre rythme
- » Examens: en ligne

Certificat

Biochimie des Saveurs

