

Certificat Avancé

Procédures et Techniques
en Conception de Saveurs





Certificat Avancé Procédures et Techniques en Conception de Saveurs

- » 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/ecole-de-commerce/diplome-universite/diplome-universite-procedures-techniques-conception-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

Avec l'explosion du marché de la gastronomie ces dernières années, les opportunités de croissance commerciale résident dans le fait d'offrir aux consommateurs de nouvelles expériences sensorielles grâce aux saveurs. Ainsi, TECH a développé une qualification complète pour les professionnels de la cuisine qui souhaitent se spécialiser dans les procédures et les techniques de conception des saveurs, avec lesquelles ils pourront se distinguer dans leurs projets personnels et augmenter leur crédit professionnel. Grâce à la matière théorique, élaborée par une équipe d'experts talentueux, l'étudiant excellera dans le domaine de la cuisine d'avant-garde, et pourra même accéder à des postes de direction plus prestigieux dans son domaine de travail.



Certificat Avancé en Procédures et Techniques en Conception de Saveurs
TECH Université Technologique



“

Revoir et unifier les concepts appris pour la création de saveurs et d'arômes émotionnels et réussis vous permettra de mener à bien un projet gastronomique"

02

Pourquoi étudier à TECH?

TECH est la plus grande École de Commerce 100% en ligne au monde. Nous sommes une École de Commerce d'élite, fondée sur un modèle de normes académiques très exigeantes. Un centre de formation hautement performant, de renommée internationale concernant la préparation aux techniques de management.





“

Nous sommes une université à la pointe de la technologie et nous mettons toutes nos ressources à votre disposition pour vous aider à réussir”

À TECH Université Technologique



Innovation

Nous mettons à votre disposition un rigoureux modèle d'apprentissage en ligne qui associe les dernières technologies éducatives à 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.

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



Exigence maximale

Notre critère d'admission n'est pas économique. Pour étudier chez nous, il n'est pas nécessaire de faire un investissement démesuré. Cela dit, pour être diplômé(e) TECH, nous pousserons votre intelligence et vos capacités de résolution de problèmes à leur limite. Nos critères académiques sont très élevés...

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 main dans la main avec les 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



Talent

Ce programme est une proposition unique visant à faire ressortir le talent de l'étudiant dans l'environnement des affaires. Une opportunité de mettre en valeur vos aspirations et votre vision de l'entreprise.

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



Contexte Multiculturel

En étudiant à TECH, les étudiants bénéficieront d'une expérience unique. Vous étudierez dans un contexte multiculturel. Dans un programme à vision globale, grâce auquel vous pourrez vous familiariser avec la façon de travailler dans différentes parties du monde, en recueillant les dernières informations qui conviennent le mieux à votre idée d'entreprise.

Les étudiants de TECH sont issus de plus de 200 nationalités.

À TECH nous visons l'excellence et pour cela, nous possédons des caractéristiques qui nous rendent uniques:



Analyse

Nous explorons votre sens critique, votre capacité à remettre les choses en question, votre aptitude à résoudre les problèmes ainsi que vos compétences interpersonnelles.



Excellence académique

Nous mettons à votre disposition la meilleure méthodologie d'apprentissage en ligne. L'université combine la méthode *Relearning* 100% (la méthode d'apprentissage de troisième cycle la plus reconnue au niveau international) avec les "case studies" de Harvard Business School. Entre tradition et innovation dans un équilibre subtil et dans le cadre d'un parcours académique des plus exigeants.



Économie d'échelle

TECH est la plus grande université en ligne du monde. TECH dispose de plus de 10000 certificats universitaires en français. Et dans la nouvelle économie, **volume + technologie = prix de rupture**. De cette façon, nous veillons à ce que les études ne soient pas aussi coûteuses que dans une autre université.



Apprenez avec les meilleurs

Pendant les cours, notre équipe d'enseignants explique 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.



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

03

Pourquoi notre programme?

Choisir de vous former chez TECH signifie multiplier vos chances de réussir professionnellement dans le domaine du management des entreprises.

C'est un défi qui requiert des efforts et du dévouement, mais qui vous offre la possibilité d'un avenir prometteur. Vous apprendrez auprès de la meilleure équipe pédagogique et avec la méthodologie éducative la plus flexible et la plus innovante qu'il soit.



“

Nous disposons du corps enseignant le plus prestigieux et du programme le plus complet du marché, ce qui nous permet de vous offrir une formation du plus haut niveau académique"

Ce programme vous apportera une multitude de bénéfices aussi bien professionnels que personnels, dont les suivants:

01

Cela marquera un véritable tournant dans votre carrière

Nous vous offrons l'opportunité d'être maître de votre avenir et de développer tout votre potentiel. En étudiant ce programme vous allez acquérir les compétences nécessaires pour apporter un changement positif à votre carrière en peu de temps.

70% des participants de cette formation connaissent une évolution positive de leur carrière en moins de deux ans.

02

Vous acquerrez une vision stratégique et globale de l'entreprise

Vous allez acquérir une vision approfondie du management ce qui vous permettra de comprendre la façon dont chaque décision affecte les différents départements fonctionnels de l'entreprise.

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

03

Vous vous ferez une place parmi les cadres supérieurs de l'entreprise

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 obtiendrez de nouvelles responsabilités

Nous vous formerons concernant les dernières tendances, avancées et stratégies afin que vous soyez en mesure de mener à bien votre travail professionnel dans un environnement en perpétuel évolution.

À l'issue de cette formation, 45% des étudiants obtiennent une promotion professionnelle au sein de leur entreprise.

05

Vous aurez accès à un important réseau de contacts

Nous vous mettons en relation avec des professionnels comme vous. Ayant des aspirations similaires et ayant la même envie de progresser. Vous serez en relation avec différents partenaires, clients et fournisseurs.

Vous y trouverez un réseau de contacts essentiel pour votre développement professionnel.

06

Développer des projets d'entreprise de manière rigoureuse

Vous allez acquérir une vision stratégique approfondie qui vous aidera à développer votre propre projet tout en tenant compte des différents domaines de l'entreprise.

20% de nos étudiants développent leur propre idée entrepreneuriale.

07

Vous améliorerez vos *soft skills* ainsi que vos compétences en matière de management

Nous vous accompagnons dans l'application et dans le développement de vos connaissances ainsi que dans l'amélioration de vos compétences interpersonnelles afin de devenir un leader qui fait 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

Nous vous offrons la possibilité d'intégrer une communauté de managers d'élite, de grandes entreprises, d'institutions renommées et de professeurs hautement qualifiés issus des universités les plus prestigieuses du monde: la communauté de TECH Université Technologique.

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

04 Objectifs

L'objectif de ce Certificat Avancé en Procédures et Techniques en Conception de Saveurs est de fournir aux étudiants des compétences uniques dans le monde de la gastronomie afin de leur apporter une amélioration professionnelle notable tant en termes d'emploi que d'économie. Grâce aux compétences acquises au cours de ce diplôme, les étudiants excelleront, entre autres, dans l'étude des saveurs, la biochimie aromatique et la méthodologie expérimentale en gastronomie.



“

Votre objectif est de devenir un manager de grande renommée dans le domaine de la gastronomie. TECH est de vous amener à cet objectif par le biais de la meilleure méthodologie éducative possible"

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

Le **Certificat Avancé en Procédures et Techniques en Conception de Saveurs** forme les étudiants à:

01

Identifier la façon dont les saveurs sont développés et modifiés en fonction des qualités du profil professionnel, en utilisant le talent et les compétences de concepteur pour obtenir une formulation acceptée par le public cible

04

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

02

Déterminer le développement des saveurs dans le respect réglementation

05

Identifier les principales sources et les principaux fournisseurs de produits chimiques aromatiques

03

Expliquez le mélange de produits chimiques aromatiques dans les saveurs

06

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

07

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

10

Obtenir de nouveaux outils qui vous permettront d'améliorer vos capacités de créativité et d'innovation

08

Revoir et unifier les concepts appris pour la création de saveurs et d'arômes émotionnels réussis

11

Développer et appliquer une saveur, en vivant l'expérience et le développement chronologique du processus créatif

09

Déterminez l'utilisation de la chromatographie pour générer des saveurs

12

L'atterrissage et l'évaluation sensorielle d'un produit fini répondant aux exigences du consommateur d'aujourd'hui, à travers des tests et des exercices.
Section: le goût dans la gastronomie

05

Structure et contenu

L'excellence et la qualité sont les garants de la réussite professionnelle des diplômés de ce programme. C'est pourquoi le Certificat Avancé en Procédures et Techniques en Conception de Saveurs propose une certification 100% en ligne qui permet aux étudiants d'acquérir les connaissances les plus récentes dans ce domaine. De cette manière, les étudiants peuvent élargir leurs perspectives de carrière tout en poursuivant leur travail professionnel ou en s'occupant de leurs responsabilités personnelles.



“

Innovez dans le domaine des saveurs pour devenir un professionnel de la gastronomie réputé qui pourra accéder aux meilleurs emplois du secteur”

Programme d'études

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 toujours rester à la pointe de la formation. Ce Certificat Avancé permettra aux étudiants d'acquérir les compétences nécessaires à cet égard. Une approche très complète, développée sur la base des compétences que la pratique réelle exige dans le travail quotidien, de sorte que chacun des thèmes abordés vous conduira à acquérir de nouvelles connaissances et expériences d'une utilité claire et réelle.

Tout au long de chaque cours, les élèves développeront leurs compétences en matière d'identification et de classification des saveurs, tout en apprenant comment ils réagissent chimiquement les uns avec les autres. Il y aura également du temps pour comprendre les différences entre les huiles essentielles des fruits et des légumes. Suivront des procédures et de nouveaux outils pour aider à créer des saveurs uniques qui répondent aux exigences des consommateurs d'aujourd'hui.

Le corps enseignant du programme comprend des professionnels de premier plan, qui partagent leur expérience professionnelle dans chaque classe. En outre, des personnes au prestige reconnu participent à sa conception et à son développement, complétant ainsi le programme de manière interdisciplinaire. Des professeurs dont la vocation vous donnera l'élan nécessaire pour vous épanouir.

Ce Certificat Avancé se déroule sur 6 mois et est divisé en 5 modules:

- Module 1.** Introduction à l'étude des saveurs
- Module 2.** Produits chimiques aromatiques et véhicules
- Module 3.** Biochimie
- Module 4.** Création et méthodologie
- Module 5.** Principes et techniques

Où, quand et comment se déroule la formation?

TECH offre la possibilité de développer ce Certificat Avancé en Procédures et Techniques en Conception de Saveurs entièrement en ligne. Pendant les 6 mois de spécialisation, l'étudiant pourra accéder à tout moment à l'ensemble des contenus de ce programme, ce qui vous permettra de gérer vous-même votre temps d'étude.

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



Module 1. Introduction à l'étude des saveurs

- | | | | |
|--|---|---|--|
| 1.1. Principe de base de la créativité des saveurs | 1.2. Rôle des sens dans la création de saveurs | 1.3. Classification des saveurs: Saveurs artificiels, saveurs naturels, saveurs identiques au naturel et WONF | 1.4. Réglementation et législation sur les saveurs |
| 1.5. Réglementation et législation alimentaire | 1.6. 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 saveurs | 2.2. Esters, synthèse et importance dans le développement des saveurs | 2.3. Notes de tête, générateurs de sensations | 2.4. Utilisation de produits chimiques aromatiques possibles pour la formulation d'saveurs |
| 2.5. Mémorisation du cerveau des substances chimiques aromatiques responsables des saveurs | 2.6. Étude des réactions de Maillard dans les saveurs | 2.7. Fournisseurs de produits chimiques aromatiques | |

Module 3. Biochimie

- | | | | |
|--|--|--|---|
| 3.1. Chimie des saveurs 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 saveurs	4.4. Conception expérimentale dans le développement des saveurs
4.5. Interprétation des chromatographies et utilisation dans la création d'saveurs			

Module 5. Principes et techniques

5.1. Techniques de base de l'analyse instrumentale des saveurs	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 saveurs créés dans différents produits finis	5.6. Acceptabilité et/ou préférences des consommateurs		

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***.





“

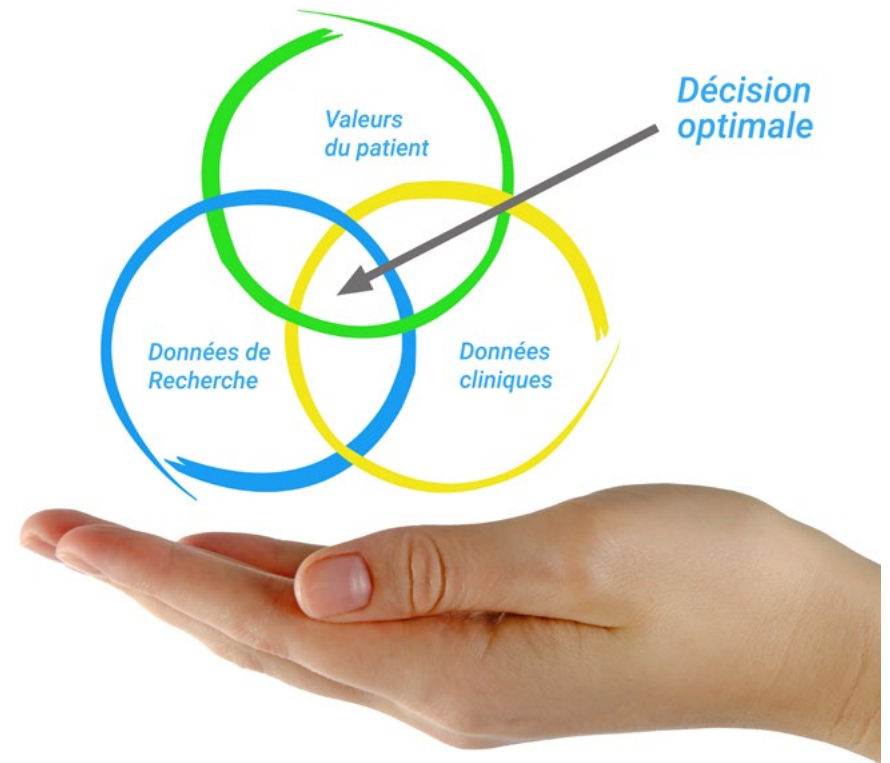
Découvrez le Relearning, un système qui laisse de côté l'apprentissage linéaire conventionnel au profit des systèmes d'enseignement cycliques: une façon d'apprendre qui a prouvé son énorme efficacité, notamment dans les matières dont la mémorisation est essentielle”

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.



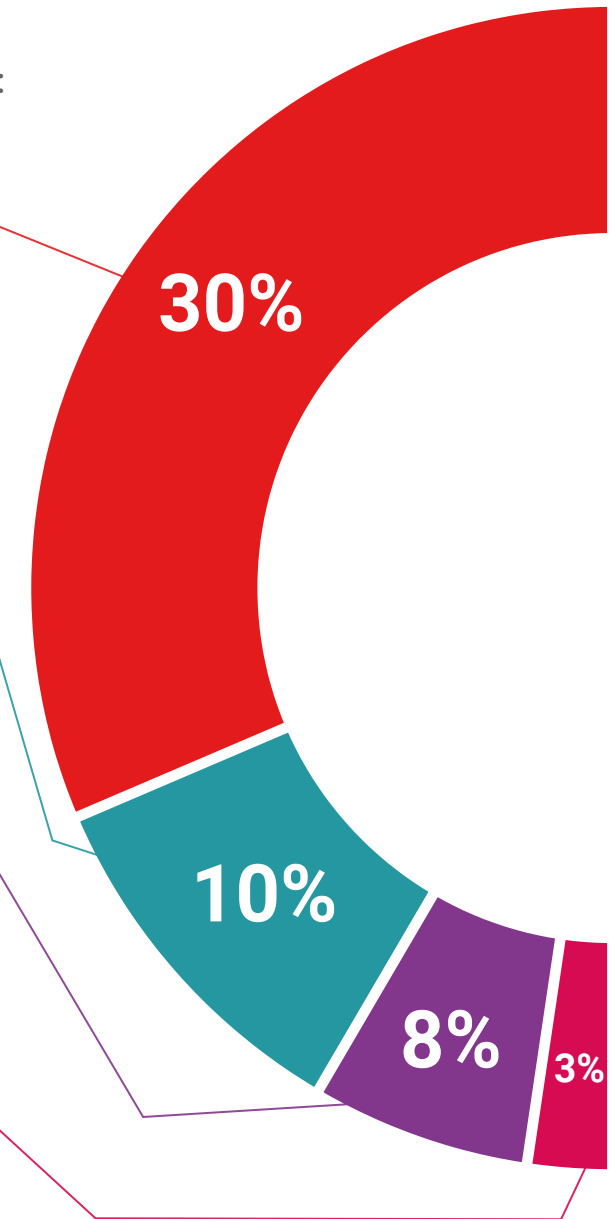
Stages en compétences de gestion

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 Avancé s'adresse à tous les professionnels du monde de la gastronomie ou aux personnes intéressées par des postes de direction dans ce domaine, car il s'agit d'une formation hautement spécialisée qui permettra à l'étudiant de se distinguer sur le marché du travail dans un domaine de connaissances aussi unique que la conception des saveurs.



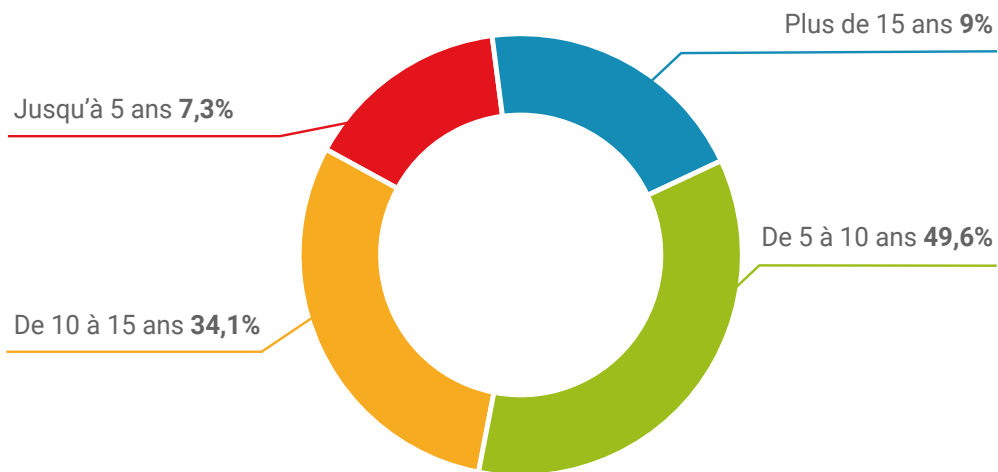
“

C'est le programme que vous recherchez pour franchir la prochaine étape professionnelle dans votre carrière gastronomique. N'hésitez plus et formalisez votre inscription dès aujourd'hui pour commencer à construire un meilleur avenir professionnel"

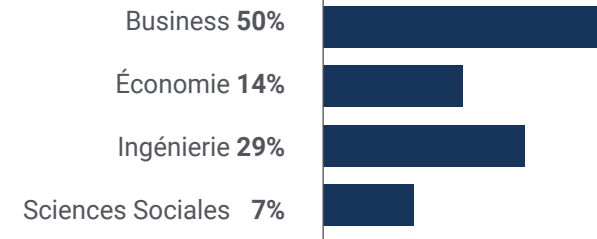
Moyenne d'âge

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

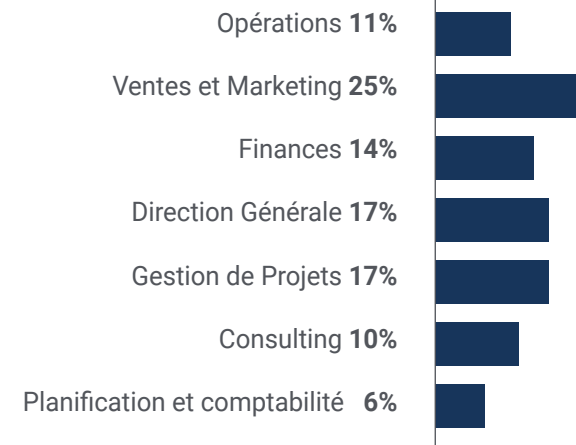
Années d'expérience



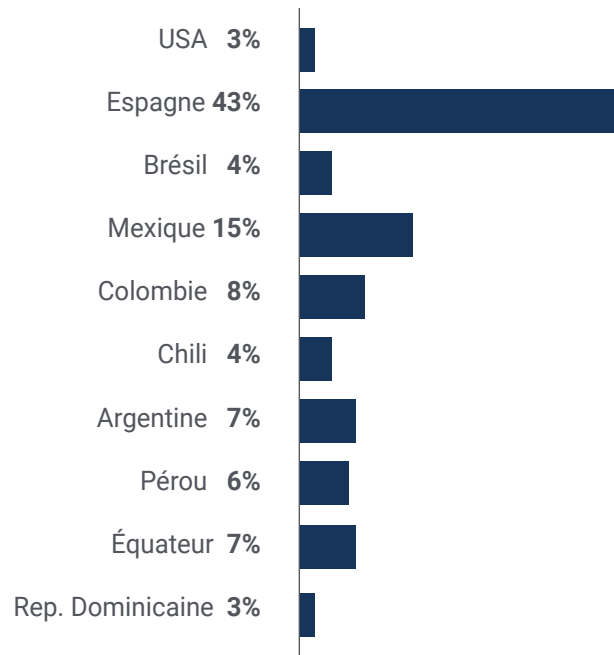
Formation



Profil Académique



Distribution géographique



Antonio García

Chef expert en alimentation d'avant-garde

"Il était essentiel que je m'améliore dans mon travail, alors quand on m'a présenté l'opportunité d'étudier ce Certificat Avancé, je n'ai pas hésité. En bref, il m'a ouvert l'esprit à de nouvelles techniques pour créer de nouveaux plats et améliorer leur présentation"

08

Direction de la formation

TECH dispose d'un excellent corps enseignant, qui a rejoint ce Certificat Avancé pour garantir la qualification des futurs diplômés. Grâce à leur expérience dense, l'étudiant aura le meilleur de la théorie et de la pratique, pouvant s'entraîner à une partie de la transformation académique depuis n'importe quel endroit du monde. Ainsi, vous aurez la certitude et la confiance de recevoir les connaissances les plus complètes et les plus efficaces du marché, que vous pourrez mettre en pratique dans votre environnement professionnel.



“

*Un corps enseignant impressionnant,
composé de professionnels issus de
différents domaines d'expertise"*

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'aromateur 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
- ♦ Il est aromateur senior titulaire d'un diplôme d'ingénieur et d'une maîtrise en biochimie de l'Institut Technologique et d'Études Supérieures 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 Mexique ou les "Arômes natifs" au Food Technology Summit & Expo 2015, entre autres

Professeurs

Mme Castañeda Olivera, Alondra Magdalena

- ♦ Ingénieur en alimentation
- ♦ Acheteur de matières premières DEIMAN, Ville de México
- ♦ Chercheur sur des projets à l'Institut Polytechnique National

Mme Carrasco Reyes, María Luisa

- ♦ Ingénieur industriel
- ♦ Coordinateur de Projet DEIMAN, Ville de México

M. Chávez Barrios, Meida

- ♦ Technicien de laboratoire Produits chimiques
- ♦ Aromateur ETADAR par DEIMAN, Ville de México

M. Coranguez Reyes, Gabriel

- ♦ Ingénieur en alimentation
- ♦ Aromateur ETADAR par DEIMAN, Ville de México

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, Ville de México

M. García Zepeda, Rafael

- ♦ Responsable de la législation et des normes DEIMAN, Ville de México
- ♦ Spécialisation en biotechnologie
- ♦ Ingénieur biochimiste industriel

Mme Gómez Pérez, Karen

- ♦ Diplômé en sciences de la communication
- ♦ Spécialiste de la communication publicitaire et de l'analyse des consommateurs
- ♦ Coordinateur de Projet DEIMAN, Ville de México
- ♦ Diplôme en MKT innovant

Mme Martínez Sánchez, Berenice

- ♦ Licence en chimie alimentaire, Faculté de chimie UNAM
- ♦ Coordinateur de applications libre ETADAR by DEIMAN, Ville de México
- ♦ Diplôme en additifs alimentaires. Faculté de chimie, UNAM

M. Miriam, Santiago Nicolás

- ♦ Aromaticien ETADAR par DEIMAN
- ♦ Technologue en applications des huiles et des saveurs ETADAR by DEIMAN, Ville de México
- ♦ Technologue des applications des huiles et des essence

Mme Morales Heredia, Ana Gabriela

- ♦ Licence en chimie alimentaire
- ♦ Maîtrise en qualité et statistiques appliquées
- ♦ Technologue en applications ETADAR by DEIMAN, Ville de México

Mme Monsiváis Vilchis, María de Guadalupe

- ♦ Licence en chimie alimentaire
- ♦ Coordinateur de évaluation sensorielle DEIMAN, Ville de México

Mme Orozco López, Déborah María

- ♦ Diplôme en design de communication graphique
- ♦ Coordinateur de Projet division industrielle DEIMAN, Ville de México

M. Orozco, Carlos

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

M. Oviedo García, Miguel

- ♦ Technicien de laboratoire clinique
- ♦ Coordinateur de Échelle DEIMAN, Ville de México
- ♦ Inspecteur du contrôle de la qualité DEIMAN, ciudad de México
- ♦ Chef du contrôle de la qualité DEIMAN, ciudad de México

Mme Peña García, Maribel

- ♦ Ingénieur biochimiste
- ♦ Master en andrologie
- ♦ Spécialiste de l'alimentation
- ♦ Technologique de Applications DEIMAN, Ville de México

M. Teutle Chávez, Juan Carlos

- ♦ Technicien de laboratoire par TECH de Monterrey
- ♦ Aromaticien ETADAR par DEIMAN, Ville de México

M. Vargas García, Jorge Luis

- ♦ Ingénieur chimiste industriel
- ♦ Aromaticien ETADAR par DEIMAN, Ville de México
- ♦ Ester Assistante de production chez DEIMAN

Mme Solis Montiel, Yoalli Lizbeth

- ♦ Ingénieur en alimentation
- ♦ Technologique de Applications DEIMAN, Ville de México

09

Impact sur votre carrière

TECH est conscient de l'importance de ses programmes pour les étudiants, c'est pourquoi l'implication pour qu'ils obtiennent le maximum de bénéfices des qualifications est maximale. Le personnel enseignant chargé de l'élaboration du matériel pédagogique est de la plus haute qualité possible et fait preuve d'une grande expérience dans le domaine de la conception des saveurs.



“

Apprendre de nouvelles façons de créer des saveurs qui raviront le public et ouvrir les portes des meilleurs emplois dans le monde de la gastronomie"

Si vous souhaitez apporter un changement positif dans votre profession, l'expert universitaire en Procédures et Techniques en Conception de Saveurs vous aidera à y parvenir.

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

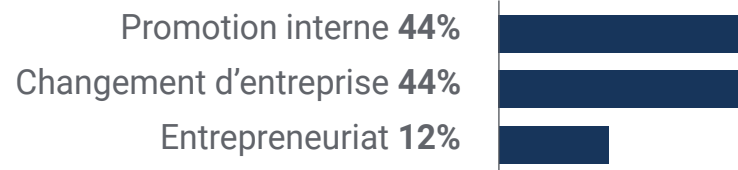
Le Certificat Avancé en Procédures et Techniques en Conception de Saveurs de TECH est un programme intensif qui prépare les étudiants à relever les plus grands défis, à la tête d'une équipe gastronomique chargée de la création d'saveurs. Grâce à des techniques de pointe en biochimie et à des procédures du plus haut niveau, l'étudiant sera en mesure de faire face à des situations compliquées, offrant une vision enrichissante de la manière dont les plats du futur devraient être préparés.

Ne manquez pas l'occasion de vous spécialiser avec nous et vous verrez que vous obtiendrez rapidement les résultats attendus.

Le moment du changement



Type de changement



Amélioration du salaire

L'achèvement de ce programme signifie une augmentation de salaire de plus de **25,28%** pour nos étudiants.



10

Bénéfices pour votre entreprise

Le Certificat Avancé en Procédures et Techniques en Conception de Saveurs élève le niveau des équipes gastronomiques en intégrant dans leur personnel un professionnel aux méthodes et connaissances distinguées pour donner une tournure qualitative à tous les travaux en cours. Il s'agit d'une grande opportunité non seulement pour l'amélioration professionnelle des étudiants, mais aussi pour les entreprises qui décident de les intégrer dans leur personnel.



“

Déterminer le comportement des produits chimiques lors de la combinaison des aliments est la compétence la plus importante de tout aromaticien. Se spécialiser dans la conception d'saveurs est une exigence 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 manager et ouvre de nouvelles perspectives d'évolution professionnelle au sein de l'entreprise.

03

Former des agents du changement

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

04

Des possibilités accrues d'expansion internationale

Grâce à ce programme, l'entreprise entrera en contact avec les principaux marchés de l'économie mondiale.

05

Développement de projets propres

Le professionnel peut 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

Augmentation de la compétitivité

Ce programme dotera les étudiants des compétences nécessaires pour relever de nouveaux défis et faire ainsi progresser l'organisation.



11 Diplôme

Le Certificat Avancé en Procédures et Techniques en Conception de Saveurs 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.



“

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

Ce **Certificat Avancé en Procédures et Techniques en Conception de 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 Avancé** délivré par **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 Procédures et Techniques en Conception de Saveurs**
N.° d'Heures Officielles: **650 h**.





Certificat Avancé Procédures et Techniques en Conception de Saveurs

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

Certificat Avancé

Procédures et Techniques
en Conception de Saveurs

