

Bases de la formulation d'arômes

Niveau d'étude
BAC +5

ECTS
2 crédits

Structure de formation
Faculté des Sciences

Période de l'année
Automne

En bref

- **Date de début des cours:** 1 sept. 2021
- **Langue(s) d'enseignement:** Français
- **Méthodes d'enseignement:** En présence
- **Organisation de l'enseignement:** Formation initiale
- **Ouvert aux étudiants en échange:** Non

Présentation

Description

Intervention d’un aromaticien pour les apprentissages suivants:

1- Bases pour la formulation d’un arôme salé (viande).

2- Bases pour la formulation d’un arôme chocolat et d’un arôme café

3- Bases pour la formulation d’arômes de fruits

4- Préparation au projet de formulation d’arôme (voir module HAC011C) : études des différentes matières premières à utiliser, contraintes d’utilisation (législation), applications dans différents milieux

Volumes horaires* :

CM : 12h

TP : 8h

Informations non contractuelles.
Dernière mise à jour le 10 novembre 2026



Objectifs

Étudier les bases nécessaires à la formulation d'arômes, puis à l'adaptation des arômes créés à différentes applications.

Thème : Arôme salé – Arômes café/chocolat - Arômes fruits

Heures d'enseignement

Bases de la formulation d’arômes - TP	Travaux Pratiques	8h
Bases de la formulation d’arômes - CM	Cours Magistral	12h

Pré-requis obligatoires

Master 1 ICAP A&P ou formation équivalente

Contrôle des connaissances

100% contrôle terminal (oral)

Syllabus

Apprentissage des ingrédients pour l’aromatique :

1- Bases pour la formulation d’un arôme salé (viande).

2- Bases pour la formulation d’un arôme chocolat et d’un arôme café

3- Bases pour la formulation d’arômes de fruits

Informations complémentaires

Contact(s) administratif(s) :

Secrétariat Master Chimie

https://master-chimie.edu.umontpellier.fr/

Informations non contractuelles.
Dernière mise à jour le 10 novembre 2026



Infos pratiques

Lieu(x)

Montpellier - Triolet

Informations non contractuelles.
Dernière mise à jour le 10 novembre 2026