

EVALUATEUR(TRICE)

FAMILLE PROFESSIONNELLE :

Création - Développement

AUTRE(S) APPELLATION(S) COURANTE(S) :

MISSION :

L'évaluateur (trice) est le (la) « conseiller(e) » du parfumeur ou de l'aromaticien. De la compréhension du brief client à la création finale, l'évaluateur (trice) accompagne les créateurs sur chacun de leur projet et les pousse à donner à chaque fois le meilleur d'eux-mêmes. Sentir, goûter, évaluer du soir au matin, ... soumettre de nouvelles idées voilà son quotidien.

ACTIVITES :

Gérer des collections parfumo-thèques - aromathèques - Connaissances des matières premières, ingrédients, familles olfactives pour archivage des odeurs / goûts comme une véritable librairie olfactive/gustative.

Gérer des projets et des briefs clients en étant l'interface de la création et du marketing - Connaître le portefeuille de marques (patrimoine, valeurs, produits ...) et l'ensemble des marchés (cosmétiques, parfums, produits sucrés, salés ...) au niveau national mais aussi au niveau international.

Assister les parfumeurs dans leur travail de création - Comprendre au mieux le brief du client et le traduire au parfumeur. (Déchiffrer les attentes du client et les réinterpréter afin d'être le plus pertinent possible) - Ouvrir de nouvelles pistes de création - Aider à l'amélioration du produit tout respectant en les normes.

Evaluer les créations, les produits du marché - Sentir / goûter et décrire les produits - Organiser des tests d'évaluation sensorielle de produits de consommation.

Analyser les tendances - Se nourrir de l'air du temps - Connaître les dernières tendances de consommation, et pas seulement en parfumerie/arômes - Faire usage de sa curiosité - Collaborer avec les équipes marketing.

Présenter les soumissions produits - Rencontrer les clients - Prendre en compte les remarques et les transmettre aux créateurs pour réorienter leurs travaux.

Enseigner les techniques de dégustation ou d'olfaction, et apporter des conseils sur l'utilisation et la consommation de produits - Former les clients et leur présenter les différentes études réalisées, marchés produits, tendances ...

COMPETENCES :

Savoirs :

Evaluation - Chimie - Gestion de bases de données - Produits finis - Marketing - Formulation - Réglementation. Connaissance des matières premières & des produits du marché.

Qualités requises :

Sens gustatifs et olfactifs. Rigoureux, créatif, organisé, réactif. Solides qualités relationnelles. Forte capacité d'adaptation et d'anticipation.

ACCES AU METIER :

GIP - Licences Professionnelles & Masters (ISIPCA, Montpellier, Le Havre).