

## Communiqué de presse

# ISIPCA met en ligne sur FUN la 1<sup>ère</sup> version de son MOOC dès le 26 mars : "L'aromatique alimentaire au service du goût"

Ecole de référence des métiers du parfum, de la cosmétique et des arômes, l'ISIPCA propose, en partenariat avec le SNIAA (Syndicat National des Ingrédients Aromatique Alimentaire), un cours gratuit en ligne riche, dynamique et résolument ouvert sur l'univers de l'aromatique alimentaire. Que vous soyez passionné, professionnel, ou néophyte, vous pourrez mettre à jour ou compléter vos connaissances. Ce MOOC permettra sans aucun doute d'initier de nouvelles vocations !

### Qu'est-ce qu'un MOOC ?

Un MOOC (Massive Open Online Course) est un portail de cours en ligne, gratuit et ouvert à tous. C'est une nouvelle manière intelligente et collaborative de développer ses connaissances, tout en étant connecté.

Il s'adresse à tous : professionnels des secteurs de l'aromatique alimentaire, du marketing,... jeunes, lycéens et étudiants en chimie, en pharmacie, en agro-alimentaire, en biologie ... ou encore à tout passionné de cuisine, d'alimentation et souhaitant en savoir plus sur le goût et les arômes. Bref, à tous ceux en soif d'apprendre et de découvrir nos pratiques.

### Un MOOC dédié aux arômes : représentation et histoire du goût

Au menu de ce MOOC : des rencontres avec des professionnels de la filière, et notamment des cuisiniers ; des dégustations ; la découverte des mécanismes du goût et de comment sont fabriqués les arômes, ces ingrédients qui apportent du goût à l'alimentation ; et bien d'autres découvertes à ne pas manquer.

Ce MOOC propose aux apprenants d'élargir leurs connaissances, de découvrir quels sont les acteurs et les facteurs qui entrent en ligne de compte dans la dimension gustative.

Les apprenants pourront expérimenter les processus de création d'un arôme à travers différents exercices et évaluer leurs propres connaissances et compétences gustatives.

### Quel est le programme du MOOC ?

On y parle goût, langage aromatique, création, cuisine, saveur, avenir... et bien d'autres sujets tout aussi passionnants. Il est structuré en 4 séquences, sur une durée de 6 semaines, avec 4 évaluations en QCM.

## Comment s'inscrire ?

Le MOOC démarrera le 26 mars 2020.

Inscrivez-vous dès à présent sur : <https://www.fun-mooc.fr/courses/course-v1:isipca+111002+session01/about>

## A propos de ISIPCA

*Fondée en 1970, l'Institut Supérieur International du Parfum, de la Cosmétique et de l'Aromatique Alimentaire (ISIPCA) transmet à ses étudiants français et étrangers, des savoir-faire d'excellence uniques au monde. C'est la seule école du secteur à intégrer une filière commerciale et une filière scientifique, de formation initiale (de Bac+1 à Bac+6) et de formation continue, avec des cursus en français et des cursus en anglais. L'enseignement de haut niveau de l'ISIPCA ouvre la voie à des carrières spécialisées et destine ses étudiants à occuper des postes à responsabilité au sein des secteurs phares de l'industrie du luxe, de la cosmétique, des arômes alimentaires ou de la parfumerie.*

*Depuis sa création par Jean-Jacques Guerlain, ISIPCA forme des professionnels reconnus pour leur engagement, leur précision et leur créativité. Ils contribuent au rayonnement d'une expertise française qui constitue la référence mondiale. ISIPCA est une école de la Chambre de commerce et d'industrie de Paris IDF.*

## Votre contact ISIPCA :

Valérie Arnoux, Directrice de la marque, de la promotion et de l'international

[varnoux-evrat@isipca.fr](mailto:varnoux-evrat@isipca.fr)

+ 33 (0)6 48 32 00 08

## Chiffres clés

- 13 formations initiales
- 660 étudiants dont 400 apprentis
- plus de 400 entreprises partenaires
- 87% des diplômés trouvent un emploi dans les 7 mois
- 30 stages de formation continue
- 14 laboratoires
- prestations de recherche et de développement

## A propos du SNIAA

Le SNIAA, Syndicat National des Ingrédients Aromatiques Alimentaires, fédère et représente 95% des entreprises de l'aromatique alimentaire français, soit aujourd'hui une soixantaine d'entreprises, dont 90% sont des PME. Le SNIAA est reconnu et respecté comme partenaire indispensable de l'aromatique et de la filière alimentaire France et Europe. [www.sniaa.org](http://www.sniaa.org)

Plus d'informations sur notre [site internet](#) ou notre page 

Relations Presse : Cécile Pinel, [cecile.pinel@sniaa.org](mailto:cecile.pinel@sniaa.org), 01 46 53 10 10