

## Vue bloc du programme des cours

Or Th Pr Au Cr

### Bloc 1 du programme de l'année

Informations complémentaires

#### Cours obligatoires

RCER0019-1	<i>Pourquoi les arômes ?</i> - MarieLaure FAUCONNIER	3	-	-	<b>1</b>
RCER0020-1	<i>D'où viennent les arômes ?</i> - MarieLaure FAUCONNIER	3	-	-	<b>1</b>
RCER0021-1	<i>Décrire et composer un arôme</i>	6	-	-	<b>1</b>
RCER0022-1	<i>Comment évaluer un arôme ?</i> - Stéphanie HEUSKIN	9	-	-	<b>2</b>
RCER0023-1	<i>Législation et étiquetage dans le domaine des arômes</i>	3	-	-	<b>1</b>
RCER0024-1	<i>Quels impacts des transformations technologiques sur les arômes ?</i> - Christophe BLECKER	6	-	-	<b>1</b>
RCER0025-1	<i>Innovation et marketing du vin, de la bière et des spiritueux</i>	3	-	-	<b>1</b>
RCER0026-1	<i>Psychologie du goût et préférences du consommateur</i>	3	-	-	<b>1</b>
RCER0027-1	<i>Les arômes comme moteurs de l'innovation dans le domaine de l'agro-alimentaire</i>	6	-	-	<b>1</b>