

Pour plus de confidentialité ce CV est anonyme ! - Pour avoir accès aux coordonnées de ce candidat vous devez être une entreprise identifiée.

Assitant en Gestion du Projet de QUATITE, de PRODUCTION et de DISTRIBUTION

Je suis à la recherche d'un stage de 6 mois suivi, si possible, d'un CDD ou d'un CDI.

Poste à occuper : Assistant en Gestion du projet de Qualité, de Production ou de Distribution.

Je souhaite intégrer une structure performante en Europe pour valoriser mes compétences techniques et managériales.

Expérience professionnelle

Janvier 2007
Mai 2007

Assistant Technique d'Ingénieur (Stagiaire)

Mission : Optimisation de la biosynthèse et de la purification de l'enzyme glucose oxydase par *Aspergillus niger*

Moyens : Laboratoire Microbiologique de 6 employés dont 3 sont stagiaires
Budget d'environ de 50 millions de dong viet nam, égal à 2000 €
Des outils informatiques et techniques modernes (congélateur, spectrophotométrie, colonne chromatographique par échange d'ion, fermenteur équipé ordinateur.....)
Méthode d'optimisation (Simplex, logiciel Stat-Ease Design-Expert 7.0 obtenu de Stat-Ease Inc. (Minneapolis, MN)...)

Bilan : Résultats

- 1) Acquisition et maîtrise de nouvelles techniques d'optimisation.
- 2) Optimisation des composants de la culture de la fermentation et des conditions favorisant la fermentation.
- 3) Etude des méthodes de purification de l'enzyme d'une façon efficace et économique.

Juin 2006
Juillet 2006

Assistant Technique d'Ingénieur (Stagiaire)

Mission : Analyse de l'état de lieux dans l'atelier de la fabrication de la bière brune

Moyens : Equipe de 4 stagiaires sous la direction du Chef de Technique
Méthode d'observation de l'atelier et de To do list

Bilan : Résultats

Analyse des points forts et des défauts de l'atelier
Participation de la chaîne de soutirage et mise en bouteille
Proposition d'amélioration de la qualité hygiénique de la bière et de la diminution de la quantité des eaux résiduelles et de déchets dans l'atelier

Octobre 2005
Janvier 2006

Stagiaire Opérationnel

Village Cat Que, Minh Khai, Duong Lieu - Ha Tay, Viet Nam

Mission : Evaluation de la transformation de manioc en amidon humide à petite échelle (Projet de CIRAD)

Moyens : Equipe de 3 stagiaires travaillant sous la direction d'un Doctorant dans le programme de coopération entre deux universités
Méthode de dosage de l'amidon et d'observation sur le terrain

Bilan : Détermination de 3 modèles typiques de la transformation de manioc en amidon humide
Mesures et calculs de la quantité de l'eau nécessaire et résidues dans chaque modèle
Proposition de quelques méthodes pour augmenter la qualité et la conservation de l'amidon dans la paraffine à la température froide

Juillet 2005
Novembre 2005

Consultant

Centre d'éducation d'anglais London

Mission : Vente du service d'apprentissage d'anglais dans l'entreprise

Moyens : Equipe de 10 consultants travaillant sous la responsabilité d'un chef de ventes
Méthode de développement de communication avec les clients.

Bilan : L'objectif atteint :

Evolution de 15 millions de dong Viet Nam, égale à 600 € de marge de chiffre d'affaire
Acroissement du portefeuille clients potentiels

Mai 2005
Juin 2005

Observateur (Stagiaire)

Vietnam National Tobacco Coporation

Mission : Observation et apprentissage du processus de fabrication du tabac

Moyens : Equipe de 10 stagiaires sous la direction de l'Agrégé dans l'Institut Polytechnique de Hanoi

Bilan : Prise de connaissance sur le fonctionnement des machines dans l'atelier de l'emballage

Diplômes et formations

Depuis
Octobre 2007

Université de Bourgogne - Etablissement National d'Enseignement Supérieur Agronomique de Dijon (ENESAD)

Master 2 " Gestion des Industries Agroalimentaires"

Spécialisation : Gestion de la Production

Août 2002
Juin 2007

Institut Polytechnique de Hanoi

Ingénieur en Technologie Alimentaire

Spécialisation : Technologie de la fermentation

Mars 2003
Décembre 2006

Club de Biologie et Technologie Alimentaire (FOBIC)

Participation et gestion de 4 activités principales (étant vice-président du club)

- 1) Elaboration des produits alimentaires (sauce vinaigre de concombre, sauce de piment, yaourt de soja, thé vert et thé noir, ..)
- 2) Organisation du foie alimentaire
- 3) Accélération de la recherche scientifique réservée aux aliments
- 4) Entraînement des compétences de communication et de réflexion

Spécialisation : Vice-Président

Juin 2006
Décembre 2006

Tam Viet

Attestation de compétences en communication

Attestation de compétences de présentation et de persuasion

Attestation de création et réflexion

Attestation d'organisation du temps

Attestation d'organisation des tâches (To do list)

Septembre 1999
Mai 2002

Lycée Chu Van An, Hanoi, VietNam

Baccalauréat Général

Spécialisation : Général

Compétences en informatique

Logiciels

- 1) Microsoft Office: Word, Exel, Visio, Photoshop, Power-point.
- 2) Gestion de projet: MS Projet, GanttProjet, Planilog, ProjetEngine.
- 3) Graphique: Photoshop, 3D Carnaval, Sketchup
- 4) Application : Internet, PowerDVD, Nero et environnement Windows

Maîtrise linguistique

Français

Niveau oral : Courant, Niveau écrit : Courant

Anglais

Niveau oral : Moyen, Niveau écrit : Courant

Chinois

Niveau oral : Notions, Niveau écrit : Notions

Divers

Passion de cuisine

J'aime à préparer la cuisine centrale pour de nombreux client dans le restaurant ou l'hôtel, et surtout, pour ma famille et mes amis proches.

Musique

Guitare, danse, chant

Pédagogie

Mai - Septembre 2006 : Rédaction de cours en anglais (Préparations de la bière, du café et des légumes).

Octobre 2005 : Traduction de cours (de français en anglais : Préparation de la viande)