

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

Ingénieur agroalimentaire

- Gestion de projets d'études.
- Réalisation d'études techniques (conception et amélioration des produits et des procédés).
- Développement des produits et des procédés.
- Réalisation des analyses, des essais, des mesures et des tests.
- Analyser et synthétiser des informations techniques.

Expérience professionnelle

Novembre 2006
Juin 2008

Technicienne de laboratoire

Mission : - Analyses physico-chimiques de poudres laitières et de leurs propriétés fonctionnelles (gélification, moussage, yaourt...)
- Réalisation de fiche de non-conformités des produits finis et matières premières
- Gestion des demandes d'analyses provenant des services Production ou Recherche et Développement

Janvier 2006
Août 2006

Ingénieur Stagiaire au service R&D

Mission : - Amélioration de la qualité visuelle de fromages fondus

- Sécurisation microbiologique de cerneaux de noix

Moyens : Réalisation de 40 essais pilote,
Mesures colorimétriques et analyses statistiques,
Sélection de fournisseurs et prestataires,
Détermination de 3 méthodes de décontamination adaptées

Bilan : - Détermination de la principale origine des interactions entre la base fromagère et les noix et hypothèse sur leur inhibition

- Essais de préfaisabilité satisfaisants ou à optimiser pour 2 techniques

Juin 2005
Août 2005

Ingénieur Stagiaire en R&D

Sévacrème

Mission : - Valorisation des pertes de la production

- Validation de la Date Limite de Consommation d'une gamme de produits

Moyens : - Réalisation de 3 études de marché et de 5 essais à échelle laboratoire,
- Sélection de fournisseurs
- Etude des pertes de la production,
- Mise en place d'analyses sensorielles

Bilan : - Définition du produit à développer et détermination de la formulation du prototype laboratoire du fromage fondu

- Date Limite de consommation confirmée pour 9 produits sur 12

Diplômes et formations

Septembre 2003
Septembre 2006

ISTAB (Institut des Sciences et Techniques des Aliments de Bordeaux)

Ingénieur agroalimentaire généraliste

Spécialisation : Option Qualité - Production

Septembre 2003
Septembre 2005

TOEFL

Score de 550 en 2005

Compétences en informatique

Logiciels

Word, Excel (Tableaux croisés dynamiques et études statistiques), Power Point, Access

Informations complémentaires

Statgraphics, Sphinx (Etudes de marché)

Maîtrise linguistique

Anglais

Niveau oral : Moyen, **Niveau écrit** : Courant

Espagnol

Niveau oral : Scolaire, **Niveau écrit** : Moyen

Divers

Permis B

en possession d'une voiture

Cuisine

Cuisines française et japonaise

Sports

Plongée sous marine (Niveau 1)

Natation

Randonnées VTT et Pédestres