

Né en 1995
34080 Montpellier
3 à 5 ans d'expérience
Réf : 2111091331

Ingénieur agroalimentaire

Ma recherche

Je recherche tout type de contrat, sur toute la région Occitanie, dans l'Ingénierie.

Formations

2021 : Bac +5 à Institut Agro de Montpellier Supagro
Ingénieur Industries Agroalimentaires
Représentant des étudiants au conseil de l'enseignement et de la vie étudiante

2016 : Bac +3 à école supérieure des techniques biologiques et alimentaires
Licence professionnelle en sciences des aliments

2013 : Bac à Lycée Adidogomé sur Lomé
Baccalauréat série scientifique

Expériences professionnelles

11/2020 - 02/2021 :

Ingénieur R & D : Création de nouveaux produits chez Cirad sur Montpellier
Élaboration d'une nouvelle gamme de concentré innovants pour assaisonnement
 Rédaction du dossier de faisabilité et technique
 Réalisation des essais (plan d'expérience) à la halle du Cirad
 Rédaction du business plan

09/2019 - 08/2021 :

Ingénieur production chez Golden Temple Sarl sur Grenoble
 Gestion de la production, suivi et respect du FIFO, planification, Ordonnancement.
 Respect des bonnes pratiques de fabrication, management des équipes de production

06/2019 - 08/2019 :

Ouvrier agricole chez Mike's Farm sur Wilemsburg, Autriche
Production végétale et animale, pisciculture(truites), transformation des fruits en confitures et production de légumes fermentés et yaourt de brebis

01/2018 - 02/2018 :

Technicien qualité chez Direction Du Conditionnement Et De La Métrologie Légale sur Lomé, Togo
Contrôle qualité des aliments : analyse physicochimique du café, cacao, sésame avant exportation

03/2017 - 06/2017 :

Technicien qualité chez Institut National D'hygiène sur Lomé, Togo
Contrôle qualité des aliments : analyse physicochimique et microbiologique, certification ISO 9001

11/2016 - 02/2017 :

Technicien qualité chez Brasserie Bb sur Lomé, Togo

Contrôle qualité des bières, boissons gazeuses et eaux : analyse physicochimique et microbiologique, certification ISO 22000

Langues

Russe (Oral : bonnes notions / Ecrit : intermédiaire)

Logiciels

Pack Office

Atouts et compétences

- Optimisation des procédés de fabrication en agroalimentaire.
- Maîtrise de la démarche HACCP et amélioration continue
- Gestion des flux et des stocks de production
- Réalisation des plans d'expérience et formulation des produits alimentaires
- Gestion de projet de recherche et développement en agroalimentaire
- Planification et management de la production
- Management des équipes
- Maîtrise de logiciel d'optimisation et de traitement de données : Comsol, Scilab, Statistica, Rstudio
- Normes ISO 22000, IFS, BRC
- ISO 9001, ISO 45001

Permis

Permis B, Permis C

Centres d'intérêts

- Sport : Football (15 ans), basket (1 an), Yoga(2ans), Judo(1an)
- Voyages : Ghana, Autriche, Suisse, Slovénie, Italie