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