

Né le 06/04/1997  
**69300 Caluire**  
**1 à 3 ans d'expérience**  
Réf : 250128230658



## Ingénieur en production et amélioration continue

### Ma recherche

Je recherche tout type de contrat, sur toute la région Auvergne-Rhône-Alpes, dans le Batiment.

### Formations

**09/2024** : Bac +3 à Université Lyon 1

Licence Professionnelle Production et Amélioration continue

**12/2021** : Bac +3 à Université d'Artois

Licence Professionnelle Biotechnologies et génie des procédés appliqués aux boissons

**12/2020** : Bac +2 à Lycée Douai Biotech'

BTS Science et technologie des aliments

**12/2018** : Bac à Lycée horticole de Lomme

Bac Pro Productions Horticoles

### Expériences professionnelles

**08/2023 - 08/2023 :**

Apprenti Amélioration continue chez Orangina Suntory sur Meyzieu (69)

Mise en place de relevés de compteurs sur les lignes de production, animation hebdomadaire d'un groupe de travail sur la réduction des pertes matières, standardisation d'une étiqueteuse sur une ligne d'embouteillage, chantier 5S de l'atelier maintenance, analyse de Cause Racine (RCA) sur le sur-remplissage d'une remplisseuse de cannettes.

**05/2023 - 08/2023 :**

Responsable de production adjoint chez Esat La Roue-lafon sur Rillieux-la-pape (69)

Suivi de la production, ordonnancement, amélioration de l'organisation des équipes, devis, BL.

**03/2022 - 05/2023 :**

Responsable de production chez O Jus De Fruits sur Communay (69)

Production : Extraction de jus de pomme et poire, préparation de nectar, fabrication de compote, mise en place de la ligne de fabrication de compote, gestion du personnel de production, formation du personnel sur l'outil d'extraction, conditionnement bouteilles et Bag in box.

**11/2020 - 11/2020 :**

Apprenti en production chez Brasserie De Meaux sur Meaux (77)

Production : Brassage, suivi de fermentation, conditionnement, étude de l'optimisation du diagramme de brassage en vue d'un gain de temps, notamment sur la filtration et le nettoyage, planification de la production.

**06/2019 - 11/2019 :**

## **Stagiaire en production chez La Brasserie Du Pays Flamand sur Merville (59)**

Conducteur de ligne de conditionnement de fûts, étude de l'influence de la méthode d'houblonnage sur les arômes et l'amertume de la bière, qualité de la bière : analyse microbiologique, physico-chimique (couleur, densité, pH) et sensorielle.

## **08/2018 - 08/2018 :**

Ouvrier agricole chez Royal Lodge sur Kinnegad

Élevage d'ovins et bovins. Perfectionnement de la langue anglaise.

## **Langues**

---

Anglais (Oral : courant / Ecrit : intermédiaire)

## **Permis**

---

Permis B

## **Centres d'intérêts**

---

Football, Musculation, Passionné par l'Antiquité et l'époque médiévale