

29000 Quimper
3 à 5 ans d'expérience
Réf : 2503072249

Ingénierie agroalimentaire

Ma recherche

Je recherche tout type de contrat, sur toute la région Bretagne, dans le Batiment.

Formations

06/2024 : Bac +5 à ECOLE SUPÉRIEURE D'INGÉNIEURS AGROALIMENTAIRE DE BRETAGNE ATLANTIQUE sur Quimper

Ingénieur Produits et Procédés en Industries Agroalimentaires Gestion de la production et de projet: Robotisation et informatisation, GANTT, benchmarking, RACI Statistique analytique Traitement : thermique, séchage, congélation et froid Amélioration continue: 5S, SMED, VSM, 5M... Gestion et outils de la qualité Recherches bibliographiques

06/2017 : Bac +5 à UNIVERSITÉ ABOU BEKR BELKAID

Master en Biochimie Méthodes mathématiques Statistique de l'information Sciences et technologie des aliments Gestion de la qualité et de l'environnement

06/2015 : Bac +3 à UNIVERSITÉ ABOU BEKR BELKAID

Licence en Biochimie Techniques physico- chimiques de l'analyse Enzymologie et génie fermentaire Biochimie structurale et fonctionnelle

Expériences professionnelles

01/2023 - 12/2024 :

INGÉNIEURE PRODUCTION / AMÉLIORATION CONTINUE chez Marie Surgelés, Groupe Ldc
Amélioration de la productivité et des processus
Pilotage et animation du processus des pertes matières
Mise en place d'un nouvel équipement automatique (FAT, SAT, formation du personnel)
Gestion des équipes et de projet
Participation aux projets du site (Sécurité, travaux neufs et environnement)

01/2023 - 12/2023 :

ASSISTANTE QUALITÉ chez Meralliance Armoric, Groupe Thai Union
Gestion documentaire: Création / mise à jour des procédures de nettoyage, formation des laveurs à leur postes
Contrôles des indicateurs de conformités
Contribution aux audits internes
Contribution aux tâches quotidiennes du service (Analyses sensorielles, prélevements, traçabilité ...)

01/2022 - 12/2022 :

STAGIAIRE EN PRODUCTION chez Océane Alimentaire
Gestion de la production dans sa globalité
Proposer et contribuer aux projets d'amélioration continue
Suivre et intégrer les nouveaux collaborateurs

Langues

Anglais (Oral : courant / Ecrit : intermédiaire), Français (Oral : courant / Ecrit : intermédiaire)

Atouts et compétences

agroalimentaire, Agroalimentaires, Amélioration continue, benchmarking, Analyses sensorielles, Biochimie, TOEIC, chimiques, congélation, Sécurité des denrées alimentaires, HACCP, audits internes, Gestion documentaire, ERP, Enzymologie, Statistique, formation du personnel, Amélioration de la productivité, Gestion de la production, Procédures d'assurance qualité, mise à jour des procédures, Gestion de la qualité, Ingénieur Produits, Gestion des équipes, mathématiques, 5S, nettoyage, laveurs, Qualité, hygiène, sécurité, environnement, thermique, Robotisation, Travaux neufs, traçabilité