

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

## Ingénieure 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, prélèvements, 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