Ingénieure agroalimentaire

29000 Quimper · 3 à 5 ans d'expérience · Réf. 2503072249

Ma recherche

Contrat recherché : Tout contrat

Zone : Bretagne

Mobilité : sur toute la région

Rémunération : a étudier

Secteur : Batiment

Formations

06/2024 — Bac +5 — ECOLE SUPÉRIEURE D'INGÉNIEURS AGROALIMENTAIRE DE BRETAGNE ATLANTIQUE

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 — 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 — 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 - 12/2023 — ASSISTANTE QUALITÉ

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 ...)

01/2023 - 12/2024 — INGÉNIEURE PRODUCTION / AMÉLIORATION CONTINUE

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)

01/2022 - 12/2022 — STAGIAIRE EN PRODUCTION

Gestion de la production dans sa globalité
Proposer et contribuer aux projets d'amélioration continue
Suivre et intégrer les nouveaux collaborateurs

Langues

Anglais (courant), Français (courant)

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

Atouts

Adaptabilité, créativité, travail en équipe, autonomie, MySQL, VBA

Fiche anonyme — l'identité et les coordonnées du candidat sont communiquées aux recruteurs qui en font la demande sur pmebtp.com.