



\*\*\*\*\* \*\*\*\*\*

\*\*\*\*\* \*\* \*\*\*\*\*

Sarrola-Carcopino (20167)

\*\*\*\*\*

\*\*\*\*\*@\*\*\*\*\*.\*\*

---

## Technicien de laboratoire, Sénior

---

### EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

---

- |                         |  |
|-------------------------|--|
| janv. 2022 / avr. 2022  | <b>Technicien de laboratoire</b><br>Fromagerie Pierucci          |
| oct. 2021 / déc. 2021   | <b>responsable restauration</b><br>Best western, Bastia          |
| août 2021 / oct. 2021   | <b>cuisinier</b><br>Paul, Biguglia                               |
| févr. 2021 / juin 2021  | <b>stagiaire commis tournant</b><br>Côté jardin, Bastia          |
| oct. 2020 / févr. 2021  | <b>Stagiaire commis</b><br>Guest burger, Porto-vecchio           |
| janv. 2019 / sept. 2020 | <b>chef d'équipe contrôle phytosanitaire</b><br>Fredon           |
| avr. 2018 / janv. 2019  | <b>technicien prélèvement amiante</b><br>Elis Park Environnement |
| mai 2017 / oct. 2017    | <b>technicien laboratoire hygiène alimentaire</b><br>Vigilab     |
| déc. 2015 / déc. 2016   | <b>technicien production fermentation</b><br>Biovitis            |
| août 2014 / déc. 2015   | <b>Technicien fermentation R&amp;D</b><br>Ferment'alg            |
| mars 2011 / août 2014   | <b>technicien Laboratoire</b><br>CDA de La Rochelle              |
| août 2009 / juin 2010   | <b>Laborantin</b><br>Corse Industriel de Boissons                |
| /                       | <b>magasinier</b><br>Boulangier atrium                           |

### DIPLOMES ET FORMATIONS

---

- |                       |   |
|-----------------------|---|
| oct. 2020 / juin 2021 | <b>cap cuisine - CAP</b><br>CFA Ajaccio |
|-----------------------|---|

/

## **COMPETENCES LINGUISTIQUES**

---

**Français**