



Permis B

* *****

Champagne-au-Mont-d'Or (69410)

*.*****@*****.***

Ingénieur agroalimentaire, Débutant

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

nov. 2019 / janv. 2020 **Vendeur / Équipier client**

Boulangier.Lyon

- Développement des ventes de l'univers multimédia.
- Gestion des stocks : réception, inventaires, commandes avec le chef de rayon en fonction des besoins.
- Optimisation de la gestion des linéaires.

sept. 2018 / mars 2019 **Attaché commercial**

SOBEVAL.Périgueux.Entreprise spécialisée dans la transformation de viande de veau.

- Présentation d'une nouvelle gamme de produit à des clients pour adaptation de l'offre à leurs attentes.
- Réalisation du fichier de prospects ciblés.
- Commercialisation de cette gamme auprès des traiteurs et des restaurants haut de gamme au niveau national

févr. 2017 / août 2017 **Assistant responsable qualité et production**

Chêne&Fils,PME de charcuterie, Lyon

- Mise à jour du plan de maîtrise sanitaire.
- Formation du personnel sur l'HACCP et les règles de sécurité.
- Management de 5 opérateurs en atelier de fabrication et de conditionnement de produits ultra-frais (réalisation des programmes de fabrication, suivi des commandes et du stock).
- Gestion des non-conformités et des réclamations clients.

sept. 2016 / déc. 2016 **Chargé d'étude marketing**

Épicerie envie d'ailleurs, start-up de fabrication de biscuits bio,Lyon

- Mise en place d'un plan marketing afin de développer une boisson sur le marché du snacking, du concept jusqu'au prototype : Plan marketing, analyse de marché, veille documentaire, étude consommateurs, recherche de fournisseurs.

mars 2016 / mai 2016 **Chargé d'étude qualité**

AB Épluche,start-up de transformation de légumes 4°gammes, Grenoble

- Préconisation d'un plan de maitrise sanitaire afin d'empêcher la dégradation des carottes râpées dans leur emballage : mise à jour HACCP, tests de différents emballages et de différentes méthodes de nettoyage et de conditionnement des aliments.

DIPLOMES ET FORMATIONS

sept. 2012 / sept. 2017 **Ingénieur agroalimentaire - BAC+5**

Isara-Lyon

COMPETENCES

Pack office,VBA, Internet, Réseaux sociaux

CENTRES D'INTERETS

Arts martiaux, Sports de combat, Volley-ball en compétition, Escalade, Cuisine.