

Fatou M. - Née en 1988
31300 Toulouse
11 ans d'expérience
Réf : 2205301618

Ingénieur en agroalimentaire et environnement

Ma recherche

Je recherche tout type de contrat, sur toute la région Occitanie, dans l'Ingénierie.

Formations

2012 : Bac +5 à Université des Sciences et techniques Montpellier / SupAgro
Master 2 en Sciences des Procédés de l'Agroalimentaire et de L'Environnement

2010 : Bac +5 à Polytech' Montpellier sur Montpellier
Ingénieurs Sciences et technologies des industries alimentaires (STIA3)

2006 : Bac
Baccalauréat Scientifique / Math-Physique

Expériences professionnelles

2012 à ce jour :

Ingénieur Qualité / Développement Produit chez Centrale D'achats Auchan sur Villeneuve D'ascq

- Développements de produits à marque distributeur déjà entamés (Boucherie, Poissonnerie, Volaille, F&L) et mise à jour des cahiers des charges.
- Réalisation de panels sensoriels sur les produits de la mer, de la volaille élaborés et retravaillé des recettes.
- Suivi du positionnement des produits déjà en marché (analyse microbiologique, ...).
- Mise à jour et consolidation du cahier des charges de la filière saumon et truite

2012 - 2012 :

Assistante Recherche et développement chez Centrale D'achats Auchan sur Villeneuve D'ascq

- Poursuite des développements de produits plus respectueux de l'environnement par un travail sur les produits Mieux Vivre Environnement (MVE) en Fruits et Légumes
- Assistance qualité sur les produits de la mer : suivi des contrôles, homologation des fournisseurs, mise à jour et consolidation du cahier des charges de la filière saumon
- Recherche de solutions alternatives plus écologique à l'utilisation des caisses polystyrène en poissonnerie

2011 - 2011 :

Assistante Recherche et développement chez Icv (institut Coopérative Du Vin) sur Maurin

- Faire des tests métrologiques sur des capteurs (mécaniques)
- Déterminer un outil de prédiction du rendement en jus de raisin par corrélation des paramètres de maturité
- Améliorer les techniques de clarification des moûts
- Etablir et optimiser des protocoles expérimentaux
- Organiser des panels d'analyse sensorielle du vin

2009 - 2009 :

Assistante Qualité chez L'aoste, Italie

- Mise à jour du système documentaire - Formation du personnel sur l'hygiène, sécurité

- Mise à jour des analyses de risques (HACCP)
- Mise à jour de la base de données clients de la société
- Audit interne tout au long de la saison

Langues

Français (Oral : courant / Ecrit : expérimenté)

Logiciels

Pack Office

Atouts et compétences

Ingénieur en Agroalimentaire et Environnement

Permis

Permis B

Centres d'intérêts

Social Trésorière de l'association (VEEA) : aide des jeunes africains à se scolariser
Responsable du groupe sponsor de l'association 'EnvAgrotech' de UM2
Natation, Lecture, voyage