

Solène Amouyal
Le Gojat
73470 Novalaise
Tel : + 33 (0)6 71 71 46 69
E-mail : solene.amouyal@yahoo.fr

Objectif: Technicienne supérieure de laboratoire Agro-alimentaire- Qualité et/ou Recherche et développement

FORMATION

2006-2007: **ISIPCA – Université de Versailles** – licence professionnelle option Arômes alimentaires. Formation en alternance – entreprise : IFF Dijon
2004-2006: **Université de Montpellier** - “DUT” Génie Biologique option Industries agroalimentaires et biologiques.
2003-2004: **Université de Lyon (Claude Bernard)** – 1ère année de licence en biologie
2003: Baccalauréat Scientifique, Lycée Vaugelas, Chambéry

EXPERIENCE

2008: **IFF Hollande (Hilversum)** – 6 mois via le programme Leonardo - technicienne en laboratoire d’application boisson.
Activités:

- Support pour le développement des projets clients.
- Développement proactif d’un concept “citrus and flowers”.
- Contre typage de boissons du marché
- Evaluation de boissons du moyen orient

2006-2007: **IFF France (Dijon)** – 1 an – apprentie technicienne en laboratoire d’application boisson.
Activités:

- Support pour applications et évaluations d’arômes dans différentes boissons: sirops, soda, eaux aromatisées, boisson à base de jus de fruits concentrés, boissons fonctionnelles, thé.
- Projet d’étude : Développement d’une recette de boisson concentrée à diluer avec édulcorants.

2006: **Groupe CEMOI (Coppelia/ Chambéry)** - 10 sem : Stagiaire au laboratoire de contrôle qualité

- Prélèvement d’échantillons : Matières premières, produits finis, emballages
- Analyses physico-chimiques des échantillons : chocolat, fruit secs, pâte de fruits
- Projet d’étude : Amélioration des conditions de conservations des matières premières

Autres expériences :

Décembre 2008- Avril 2009 : Restaurant L’arrivée - Station La Plagne : Serveuse brasserie

COMPETENCES

Langue: Anglais
Informatique: Word, Excel, Powerpoint, Internet
Permis: B (voiture personnelle)

ACTIVITIES ET CENTRES D’INTERETS

Cuisine/ Cuisine des plantes sauvages
Aromathérapie
Escalade
Piano

Madame, Monsieur,

Convaincue de la nécessité de retourner vers une alimentation plus naturelle et étant consommatrice de produits biologique depuis l'enfance, je souhaite mettre à profit mes compétences en agroalimentaire pour valoriser une alimentation plus saine. Vous recherchez une personne motivée, polyvalente et aimant les challenges. Dans ce cas vous pourriez être intéressé par ma candidature.

La formation agroalimentaire qui m'a été enseignée m'a permise d'aborder un grand nombre de catégories de produits industriels alimentaires (produits laitiers, confiserie, biscuiterie, boissons, produits de salaison, chips, plats cuisinés...). Sur ces différents produits et particulièrement les boissons j'ai pu établir les recettes pour les échantillons de laboratoire, étudier les protocoles de fabrication au niveau pilotes et industriels, connaître les différentes catégories de matières premières et leurs caractéristiques mais également effectuer les analyses physico-chimiques et bactériologiques et d'en interpréter les résultats.

Dans l'espoir que mon profil retienne votre attention, je reste à votre disposition pour discuter mon CV en de plus amples détails lors d'un entretien. Vous pouvez me contacter au numéro suivant +33 (0)6 71 71 46 69 ou par e-mail : solene.amouyal@yahoo.fr .

Cordialement,

Solène Amouyal