

Marc LE BOEDEC
14 Ave Anne de Bretagne
29500 Ergué-Gabéric
France
Né le 04/02/1986
e-mail : marc.leboedec@gmail.com
Tel : +33 02 98 52 13 02
Tel : +33 06 88 10 49 54
Permis B

| |
|--|
| Chargé de projet en recherche et développement |
|--|

Objectif

Intégrer une équipe R&D afin de mettre à profit les compétences théoriques et pratiques en développement de produits et en optimisation de procédés de transformation acquises au cours de mes 5 années de formation universitaire et de mes multiples expériences en industrie alimentaire.

Formations

2006-2009 : Licence puis Master professionnel (équivalence bachelor puis maîtrise) en industrie en innovation alimentaire à Quimper (France). (actuellement)

Formation aux domaines de la recherche et développement en industries agro-alimentaires :

- Sciences des aliments : formulation, PAI, nutraceutique, analyse sensorielle, qualité, statistiques appliquées à la R&D, analyse de données, packaging
- Génie des procédés : génie industriel alimentaire, optimisation, biochimie alimentaire, microbiologie prédictive, automatisation, génie enzymatique
- Méthodologie de l'innovation : créativité, innovation, gestion financière, concurrentielle, veille technologique, gestion de projets
- Sciences économiques et humaines : management, gestion financière, analyse du coût de revient, droit du travail, législation alimentaire

2004-2006 : Diplôme Universitaire de Technicien en industrie agro alimentaire à Quimper (France).

Formation aux techniques de laboratoire agro-alimentaire et aux techniques de fabrication industrielle. Génie Industriel Alimentaire, microbiologie, statistiques, biochimie, étude des filières agroalimentaires, informatique, qualité.

Réalisation d'un projet sur la survie des bactéries probiotiques après séchage par atomisation.

2004 : Obtention du baccalauréat Scientifique (équivalent DEC) au Lycée Brizeux à Quimper. Spécialité Physique Chimie.

Expériences professionnelles

Juin-Août 2008 : Opérateur de production intérimaire.

- Agent de production à l'abattoir municipal de Quimper (prélèvement de l'obex pour le service vétérinaire).
- Agent de production à la salaison JEAN CABY Quimper (service expédition/conditionnement).

Mai-Août 2007 : Stage en tant que technicien de laboratoire au Canadian Research Institut for Food Safety (Université de Guelph, Ontario, Canada).

Etude microbiologique sur la pasteurisation du jus de pomme par champ électrique pulsé. Acquisition des techniques de laboratoire en microbiologie.

Juillet-Août 2006 : Employé de banque au crédit agricole du Finistère.

Avril-Juin 2006 : Employé production à l'entreprise PENY de St Thurien (France) (stage).

Optimisation d'un nouveau processus de modification des viandes destiné aux plats cuisinés en conserve, afin d'améliorer les rendements matières. Acquisition des techniques du processus de fabrication des viandes, utilisations des outils statistiques.

Juillet-Août 2005 : Opérateur de production à la salaison JEAN CABY Quimper (France).(service expédition/conditionnement).

Juin 2005 : Technicien qualité à salaison JEAN CABY (France)(stage).

Etude d'un audit interne de bonne pratique de fabrication dans le cadre de l'amélioration du produit et de la méthode HACCP.

Juillet-Août 2004 : Manutentionnaire au supermarché Champion Ergué-Gabéric (France).

Connaissance du milieu de la grande distribution.

Divers

Informatique : Word, Excel, Powerpoint, Windows, quelques connaissances en base de données (Access).

Langues : langue maternelle : français, langue fonctionnelle : anglais (niveau moyen, 620 TOEIC)

Centres d'intérêt : Basketball (niveau national), planche à voile, ski, club consommateur (ADRIA)...