

Ingénieure Recherche et Développement

FORMATION

- **Troisième année en cours à l'école d'ingénieurs** en agro-alimentaire Agrosup Dijon (ex-ENSBANA)
Diplômée fin septembre 2011.
Dominante de 3^{ème} année en **Formulation et Qualité des aliments**
Option de 3^{ème} année sur l'**Innovation et la Gestion de la Propriété Industrielle**
Option de 2^{ème} année en **Management**
Option de 1^{ère} année en **Analyse de la Texture-Evaluation Sensorielle**
- **Classe préparatoire** au Lycée Hoche de Versailles Chimie Physique Biologie Géologie Mathématiques (2 années : sup et spé) Attribution d'une mention A.
- **Baccalauréat S** obtenu avec mention Bien.
- Niveau d'anglais parlé et écrit Bac+5 (840 points au TOEIC)
- Maîtrise des logiciels du pack microsoft office, matlab, SAS et FIZZ.

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

• Avril à Septembre 2011	SEB groupe, Selongey, France	Stage en recherche et développement service Innovation. Participation à l'élaboration d'un nouveau produit, recherche sur les impacts des process sur les aliments dans le but d'orienter le développement. Responsable analyses sensorielles, textures et nutritionnelles.
• Projet année 2010-2011	Pour Laboratoire DVI, France	Chef d'équipe. Formulation pâte feuilletée hyperprotéinée.
• Mai à Octobre 2010 :	Rowett Institute of Nutrition and Health Aberdeen, Ecosse	Stage de recherche en nutrition de 5 mois. Responsable du projet « Les effets de la carence en Fer sur le développement fœtal du foie ».
• Juillet 2009 :	Vitalfa SARL, Dijon	Stage d'un mois en tant qu'ouvrière manutentionnaire.
• Projet année 2009-2010	Pour Alberdingk Boiley, Allemagne	Etude de la Production d'un plastifiant à partir d'huile de lin grâce à une souche spécifique de <i>Yarrowia lipolytica</i> .
• Novembre 2008 :	Foire Gastr. de Dijon	Missions de vente et de conseil pour le compte de la Lyonnaise des Eaux et de diverses entreprises dijonnaises spécialisés dans les saveurs du terroir dijonnais.

LOISIRS

Flûte traversière (participation régulière à des concours sur Paris). Diplôme de fin d'études de solfège mention Bien.
Présidente adjointe de l'association Janus Agro-Alimentaire Conseil (JAAC) Année 2009-2010.
Passionnée par l'Histoire, l'Art, la cuisine et gastronomie, les activités manuelles.