



## INTRODUCTION

Etudiant de 21 ans, passionné par la biochimie et la microbiologie, orienté vers la qualité en industries Agro-Alimentaires et des Bio-Industries. Diplômé du baccalauréat avec mention Bien. Je poursuis mes études en BTS pour devenir Responsable Qualité/Technicien Biologiste.

## PROJETS

2021-2023 Licence Professionnelle  
2023 Monde du travail

📍 12 Rue Saint Victor, Résidence Saint Victor  
30200, Bagnols sur Cèze

👤 10/07/1998

☎ 07 67 99 59 09

🌐 Thomas Simonneau

✉ thomas.simonneau@outlook.fr

📄 <http://simonneau-cv.cf/>

# THOMAS SIMONNEAU

Responsable Qualité – Technicien Biologiste

Agro Alimentaire – Pharmaceutique – Cosmétique

## FORMATIONS

2019-2021 [Formation en cours]  
Brevet de Technicien Supérieur (BTS)  
Qualité dans les Industries Alimentaires et les Bio-Industries (QIAB)  
Lycée Albert Einstein,  
30200 Bagnols sur Cèze

2016-2019  
Baccalauréat Professionnel (BAC PRO)  
Bio Industries de Transformation (BIT) Mention Bien  
Lycée Albert Einstein,  
30200 Bagnols sur Cèze

2016-2018  
Brevet d'Etudes Professionnelles (BEP)  
Conduite de Procédés Industriels et Transformation (CPIT)  
Lycée Albert Einstein,  
30200 Bagnols sur Cèze

2014-2016  
Certificat d'Aptitude Professionnelle (CAP)  
Agent de Propreté et d'Hygiène (APH)  
Lycée Albert Einstein,  
30200 Bagnols sur Cèze

## COMPETENCES

Compétences en communication  
Sens du contact humain  
Capacité à travailler en équipe  
Sens de l'initiative  
Capacités techniques et adaptatives  
Résolutions de problèmes techniques (chaîne de production)  
Compétences informatiques (World, Excel, Power Point, Adobe Photoshop, WPS, Sony Vegas Pro, ...)  
Rigueur dans le travail  
Ponctualité  
Investissement personnel

## EXPERIENCES

- 2018-2019  
8 semaines  
Cave coopérative Héraclès  
Codognan & Vergèze  
Dans le cadre de formation en Terminale BAC PRO BIT : Découverte du procédé de transformation du raisin en vin (vinification) ainsi que du procédé de la fermentation alcoolique et malolactique ayant un rôle sur la densité, le pH et le degré d'alcool du vin.
- 2018  
4 semaines  
Cézane ThermoFisher Scientific  
Nîmes  
Dans le cadre de formation en 1<sup>er</sup> BAC PRO BIT : Découverte du protocole d'entrée des chambres blanches, de leur organisation et des règles d'hygiène strictes. Etude du procédé de lyophilisation et la technique de manipulation ELISA (Enzyme Linked ImmunoSorbent Assay).
- 2017  
4 semaines  
Berlidon  
L'Ardoise  
Dans le cadre de formation en 1<sup>er</sup> BAC PRO BIT : Découverte de l'intérêt de la préservation de la chaîne du froid ainsi de la technique de surgélation et des contrôles qualités.
- 2017  
3 semaines  
Boulangerie Poulain  
Laudun  
Dans le cadre de formation en 2<sup>nd</sup> BAC PRO BIT : Découverte du principe du brunissement non enzymatique.
- 2016  
3 semaines  
Boulangerie Brucato  
Bagnols sur Cèze  
Dans le cadre de formation en 2<sup>nd</sup> BAC PRO BIT : Découverte du rôle de la fermentation alcoolique dans la panification.

## COMPETENCES EN COURS D'ACQUISITION

Technologies d'analyses et de contrôles qualité (contrôles d'hygiène, dosages biochimiques et analyse sensorielle).  
Transformation et production d'aliments (opérations unitaires)  
Assurance de la qualité (norme ISO, paquet hygiène, BPH, codex Alimentarius etc.).

## LOISIRS

Art culinaire (goût pour l'expérimentation de nouvelles recettes), Cuisines du monde & du terroir. Bricolage (Restauration d'objets cassés), Photographie (goût pour la smart photographie).