



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

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

07 67 99 59 09

thomas.simonneau@outlook.fr

10/07/1998

Thomas Simonneau

<http://simonneau-cv.cf/>

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^{er} 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^{er} 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 2nd BAC PRO BIT : Découverte du principe du brunissement non enzymatique.

2016
3 semaines
Boulangerie Brucato
Bagnols sur Cèze
Dans le cadre de formation en 2nd 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).