

CV thèque

Formateurs NOVALIM

INTERVENANT	Nom-Prénom	Caroline DEVELLE
	Coordonnées	04 74 45 52 13 cdevelle@alimentec.com
	Fonction exercée actuellement	Responsable NOVALIM – R&D et Process Depuis 2022

FORMATIONS INITIALES DU FORMATEUR	Qualifications (Diplômes et formations)	Ingénieur généraliste des industries alimentaires, Polytech'Montpellier- Institut des sciences de l'ingénieur (Dernière année de spécialisation en innovation et marketing, université de Wageningen (Pays-Bas))
	Domaines de compétences	Gestion de projets de R&D Formulation et fonctionnalité des ingrédients Industrialisation et optimisation du process Formations - Relation client Réglementation

EXPERIENCES	Expériences métier antérieures	Chargée de mission Innovation NOVALIM	12 ans
		Ingénieur Support Technique Client	3 ans
		Ingénieur R&D	3 ans
	Expériences d'interventions en formation	Les additifs dans la formulation de vos produits alimentaires : conventionnels, Clean label et Bio. Evolution des pratiques d'utilisation	Depuis 2011
		Les arômes et substances aromatisantes : de la réglementation à la mise en œuvre	
		La naturalité : Au cœur de vos produits alimentaires	
		Les protéines végétales	
		Comment texturer vos produits alimentaires	
		Comment diminuer le sel dans vos produits alimentaires	
		Comment réduire les teneurs en sucre et matière grasse de vos produits alimentaires	
Modules « Comprendre l'entreprise agroalimentaire », « Production », « Conditionnement » et « Ensachage sur Flowpack » en IAA - pour opérateurs et conducteurs de ligne			

INTERVENANT	Nom-Prénom	Nadège PERRET
	Coordonnées	04 74 45 52 71 nperret@alimentec.com
	Fonction exercée actuellement	Responsable NOVALIM – Qualité et Nutrition Depuis 2022

FORMATIONS INITIALES DU FORMATEUR	Qualifications (Diplômes et formations)	<ul style="list-style-type: none"> ✍ Ingénieur AgroSup Dijon (<i>anciennement ENSBANA – Ecole Nationale Supérieure de Biologie Appliquée à la Nutrition et à l’Alimentation – spécialité Formulation</i>) ✍ Ingénieur maître IUP Produit de Consommation Alimentaire Marseille – spécialité analyse ✍ BTS Biochimie Lyon
	Domaines de compétences	<ul style="list-style-type: none"> ✍ Nutrition ✍ Hygiène et sécurité alimentaire ✍ Réglementation ✍ Formulation

EXPERIENCES	Expériences métier antérieures	✍ Chargée de mission Innovation NOVALIM	12 ans
		✍ Responsable Nutrition & Qualité (et formatrice)	5 ans
	Expériences d'interventions en formation	Hygiène et bonnes pratiques en IAA	Depuis 2011
		Le PMS : des Bonnes Pratiques d'Hygiène à l'HACCP	
		Rappels de l'HACCP et autres principes de qualité par le jeu	
		Etiquetage des produits alimentaires – règlement INCO	
		Etiquetage nutritionnel et allégations	
		Construire son HACCP	
		Comprendre la nutrition	
		Le diagnostic nutritionnel	
		La communication nutritionnelle	
		Les additifs dans la formulation de vos produits alimentaires : conventionnels, Clean label et Bio. Evolution des pratiques d'utilisation (section additifs nutritionnels)	
		Initiation à la microbiologie	
		Le contrôle qualité au quotidien en IAA	
La réglementation en alimentation infantile			
Conduire un audit interne ou un audit fournisseur			
Modules « Initiation à l'hygiène », « Composition d'un produit agro » et « les Bonnes pratiques d'hygiène en IAA » - pour opérateurs et conducteurs de ligne			

INTERVENANT	Nom-Prénom	Margaux FION-GIROUD
	Coordonnées	04 74 45 52 16 mfgiroud@alimentec.com
	Fonction exercée actuellement et missions	<p>Chargée de mission R&D et Qualité Depuis Février 2023</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Accompagner les IAA dans leurs projets de développements de nouveaux produits (tout type d'application) / optimisation de process ➤ Accompagner les IAA dans leur démarche d'optimisation de la qualité ➤ Dispenser des formations auprès de salariés de service R&D, Qualité ➤ Participer à la dynamique et aux interactions entre les IAA, les équipementiers et les fournisseurs d'emballages ainsi qu'avec les réseaux thématiques - groupes de travail régionaux, nationaux et européens

FORMATIONS INITIALES DU FORMATEUR	Qualifications (Diplômes et formations)	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Diplôme d'ingénieur agroalimentaire ISARA-Lyon, spécialisation Innovation alimentaire durable ➤ Echange ERASMUS en Pologne : Spécialisation nutrition et sociologie alimentaire
	Domaines de compétences	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Développement innovations ➤ Optimisation Process / Qualité ➤ Formations R&D et Qualité

EXPERIENCES	Expériences métier antérieures	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Chargée de missions qualité clients ➤ Cheffe de projet qualité et R&D ➤ Chargée de projet innovation 	<p>2 ans 6 mois 6 mois</p>
	Expériences d'interventions en formation	<p>Animation de formation : Bonnes Pratiques d'Hygiène Co-animation de formation : HACCP</p> <p>Modules « Management de l'environnement », « Etiquetage », « Découverte des produits/filières » et « Techniques de conservation » - pour opérateurs et conducteurs de ligne</p>	Dans le poste ACTUEL

INTERVENANT	Nom-Prénom	Laurène BONORIS
	Coordonnées	04 74 45 52 04 lbonoris@alimentec.com
	Fonction exercée actuellement et missions	Technicienne R&D et Qualité Depuis Novembre 2022 <ul style="list-style-type: none"> ✍ Assister le(a) chargé(e) de mission dans l'organisation des sessions de sensibilisations/formations agroalimentaires (hygiène, qualité, production, conditionnement) ✍ Apporter un appui technique aux chargées de mission innovation dans leurs projets de R&D ✍ Assurer le suivi et l'évolution du PMS ✍ Co-organiser des évènements techniques à destination des industriels de l'agroalimentaire

FORMATIONS INITIALES DU FORMATEUR	Qualifications (Diplômes et formations)	<ul style="list-style-type: none"> ✍ Licence Développement de Projets, Innovations Alimentaires à l'IUT Lyon 1 ✍ Bachelor Diététique et Nutrition appliquées
	Domaines de compétences	<ul style="list-style-type: none"> ✍ Nutrition ✍ Diététique ✍ Qualité ✍ Process ✍ Formulation

EXPERIENCES	Expériences métier antérieures	✍ Elargissement de gammes en service R&D	2 ans
	Expériences d'interventions en formation	Mise en place et animation d'ateliers cuisine	Dans le poste ACTUEL
		Hygiène et bonnes pratiques en IAA	
		Le PMS : des Bonnes Pratiques d'Hygiène à l'HACCP	
		Rappels de l'HACCP et autres principes de qualité par le jeu	
Modules « Initiation à l'hygiène », « Les Bonnes pratiques d'hygiène en IAA », « Production », « Conditionnement » et « Ensachage sur Flowpack » - pour opérateurs et conducteurs de ligne			

INTERVENANT	Nom-Prénom	Julie LACROIX-RAVANAT
	Coordonnées	04 74 45 52 15 jlraivanat@alimentec.com
	Fonction exercée actuellement	Directrice du Pôle Animation et Développement – SMTA Depuis 2004

FORMATIONS INITIALES DU FORMATEUR	Qualifications (Diplômes et formations)	Diplômée d'ESC BTS Action commerciale
	Domaines de compétences	Communication Marketing Emploi Formation

EXPERIENCES	Expériences métier antérieures	Directrice du Pôle Animation et Développement SMTA (depuis 2018) Responsable communication / emploi-formation Assistante de direction/communication SMTA Chargée d'événement	
	Expériences d'interventions en formation	Formation « Les fondamentaux de l'agroalimentaire » « Trouver un emploi » « Professionnaliser sa candidature » depuis 2016 dans le cadre des formations AGRO PRO PULSE et Conduite d'Equipements Industriels	Dans le poste ACTUEL
		Formation de sensibilisation de collégiens et demandeurs d'emplois à l'agroalimentaire	
Intervenante auprès des Master et DUT Génie Bio : « optimiser sa recherche d'emploi/stage » et « élaborer son parcours professionnel personnel »			