

MON PROFIL

Étudiant en 3ème année de BUT Génie Biologique – parcours Science de l'Aliment et Biotechnologie, je m'apprête à intégrer le Master Ingénierie des Analyses Biologiques et Chimiques à Lorient. Je possède une solide formation scientifique en biochimie, microbiologie, qualité et analyse physico-chimique. Mon alternance en qualité au sein de la grande distribution m'a apporté rigueur professionnelle et maîtrise des normes d'hygiène et de sécurité. Je suis à la recherche d'une alternance de 2 ans à compter de septembre 2026.

ANTHONY BRENOT

67 impasse de la pascaline 🏠
01000 Saint denis les bourg

07 67 52 52 88 📞

anthony1016b@gmail.com ✉️

Titulaire du permis B 🚗



FORMATIONS

Actuellement (depuis 2022)

BUT GÉNIE BIOLOGIQUE PARCOURS SCIENCE DE L'ALIMENT ET BIOTECHNOLOGIE

IUT Lyon1 site de Bourg-en-
Bresse, 01000

2019 - 2022

BACCALAURÉAT SVT/PHYSIQUE- CHIMIE

Lycée Jean-Michel, Lons-le-Saunier,
39000

SAVOIR - ÊTRE

- rigueur
- précision
- esprit critique
- adaptabilité

COMPETENCES

- Réalisation d'analyse microbiologique
- Analyse physico-chimique
- Connaissance des réglementations
- Mise en place et suivi de protocoles qualité

LANGUES

Anglais

Obtention du TOEIC : Niveau B2

LOISIRS

- **Basketball** : Joueur pendant 12 ans dans le club Saint Amour Basket

EXPERIENCES

octobre 2025 à septembre 2026 (actuellement) *Alternance à LECLERC BRESSEDIS, BOURG-EN-BRESSE, 01000*

Assistant qualité :

- Mise à jour de l'HACCP
- Mise à jour des recettes en boulangerie et pâtisserie
- Création de la procédure "définition des valeurs nutritionnelles" et mise à jour des étiquettes en rayons
- Création d'un tableau d'analyses microbiologiques avec l'outil adapté.
- Analyse et optimisation de la productivité en Pâtisserie et Boucherie Libre Service
- Révision et mise à jour des procédures existantes
- Création des procédures pour le Drive
- Audit des traçabilités de tous les rayons avec optimisation des bonnes pratiques

avril 2026 *Participation à la 29ème édition du concours Innov'Aliment*
Obtention du prix Ma régions ses terroirs

juillet et août 2025 *SAVOIE ANALYSE, PERONNAS, 01960*

Préleveur d'eau :

- prélèvement d'eau potable (source, réservoir, zone de traitement des eaux)
- prélèvement des eaux de piscine et de baignade
- paramètre analysé sur le terrain : pH, taux de chlore, température et taux d'oxygénation
- Prélèvement dans tout le département de l'Ain (01).

avril à juin 2025 *Stage en Macédoine du nord à la faculté de technologie & métallurgie, Skopje*

Sujet du stage : Valorisation des déchets de chou rouge ; développement et caractérisation de systèmes d'emballage intelligents à base de marc et d'extrait de chou rouge

- Teneur en humidité
- Perméabilité à la vapeur d'eau
- Degré de gonflement
- Solubilité dans l'eau
- Analyse SEM, TGA, FTIR
- Propriétés optiques
- Propriétés mécaniques

Août 2024 *SUPER U, SAINT-AMOUR, 39160*

Employé logistique :

- Mise en rayon
- Organisation de la réserve
- Facing (mise en avant des produits)
- Rotation des DLC
- Aide à la clientèle

Juin 2024 *T'RHÉA société d'abattage, BOURG-EN-BRESSE 01000*

Ouvrier polyvalent :

- Découpe de sternum de bovin
- étiquetage et traçabilité de la viande.
- Dépeçage de mouton
- Nettoyage de ma zone de travail