



Lucie PIERRE

(Smitd)

26 ans

+33668193728

34 place d'Armes
01640 Jujurieux, France

lucie.smitd@gmail.com

PERSONALITE

Entreprenariat
Sens de l'organisation
Sens des responsabilités
Curiosité, envie d'apprendre

LANGUE



Débutant



Intermédiaire

COMPETENCES

Gestion
Travail d'équipe
Conduite de ligne
Sens du travail abouti
Technologie fromagère
Conception de Protocoles

CENTRE D'INTÊRET

- Culture :
- Violoniste
 - Danse acrobatique
- Sport :
- Escalade
 - Randonnées
 - Voile
- Loisir :
- Bricolage

Chargée de Projets R&D & Amélioration Continue

Industrie agroalimentaire – Fromagère-caviste de formation

Périmètre d'intervention :

- Gestion de projet, coordination interservices
- Management opérationnel, formation du personnel
- Diagnostics et résolution de non-conformités produit
- Fabrication, développement et amélioration de process et produits

EXPERIENCE PROFESSIONNELLE

08/07/2024 – à ce jour | Référente process affinage | Atelier du fromage, Pont d'Ain

- Création, suivie et amélioration des process affinage et produits (aromatisation et technologie fromagère)
- Coordination interservices (achats, affinage, découpe, budget, qualité, laboratoire...).
- Gestion de projet : de l'intervention chez le fournisseurs à la mise en application opérationnelle.
- Appui technologique auprès des fabricants (accompagnement sur site et à distance).
- Résultats 2024 : 90 tests réalisés dont **2 projets validés** ; 2025 : 250 tests réalisés dont **7 projets validés** ; 2026 : projection 300 tests dont **11 projets validés**.

01/03/2023 – 26/04/2024 | Fromagère | Monts et Terroirs Poncin

- Fabrication du Comté, maîtrise des BPH, traçabilité, Qualité progressive.

20/06/2022 – 22/12/2022 | Cheffe d'entreprise, Auto-entrepreneur | Mini Délice

- Fabrication de produits laitiers, gestion des ressources, conception du PMS, traçabilité, HACCP, comptabilité, livraison, communication, marketing.

19/07/2021 - 17/06/2022 | Conducteur de ligne spécialisé fromager CDI | Bresse Bleu Servas (BRESSOR, SAVENCIA)

- Conduite autonome d'une ligne de production (coagulateur) : traçabilité, application du PMS, contrôles qualités sur ligne menant à une prise de décisions, gestion des pannes.

05/08/2019 – 26/ 06/2021 | Apprentie | laiterie La Côtère Meximieux

- Production yaourt et fromage blanc (faisselles et battu), préparation de commande.

FORMATION ET DIPLOME

- **Formation création d'entreprise « PACK PRENIUM »**
Janvier 2022 – CMA Bourg en Bresse
- **BTSA Sciences et technologies des aliments, option aliments et processus technologiques - Mention Très Bien**
2019/2021 – ENILV La Roche sur Foron
- **Bac professionnel Laboratoire Contrôle Qualité - Mention Très Bien**
2017/2019 – LPPRA Villars-les-Dombes

COMPETENCES TECHNIQUES TRANSFERABLES

Gestion de projet & amélioration continue

- Retroplanning des projets en cours avec suivi hebdomadaire
- Rédaction de cahiers des charges, plans de tests, indicateurs de suivi (KPI)
- Diagnostic de non-conformité, mise en place d'actions correctives et préventives

Qualité & sécurité alimentaire

- HACCP, BPH, BPF, traçabilité, plan de maîtrise sanitaire (PMS), plan de gestion des allergènes

Management

- Management d'une équipe de 2 à 6 personnes
- Formation et accompagnement du personnel, coordination interservices