


# Benoît Charrier


19 ans, né le 26/10/2004


En recherche d'un contrat d'apprentissage à  
partir de Septembre 2024

## Contact

 0651607338

 2ben.charrier@gmail.com

 adresse d'étudiant : Monfavet ,France (84)  
adresse familiale : Saint Georges les bains (07)

 Permis B (véhiculé)

## Formations

2022-2025  
**BUT génie biologique, Sciences  
de l'Aliment et Biotechnologie**  
IUT d'Avignon  
en cours de 2ème Année

2019-2022  
**Baccalauréat technologique, STL**  
Lycée polyvalent Algoud-  
Laffemas, Valence

## Soft skills

Organisé  
Esprit d'analyse  
Impliqué

## Centre d'intérêts



cyclisme



mode



rugby



course à pied

## Compétences

### Analyser

- Analyses microbiologiques et physicochimiques d'aliments
- Utilisation de logiciels : GENSCAN, ORF finder, NCBI blast, Rstudio et pubmed
- Analyses de fiches techniques, fiches de sécurité, de protocoles et de résultats
- Analyses de normes

### Contrôler

- Contrôles microbiologiques de l'hygiène (surfaces et aliments)
- Evaluation de protocoles de nettoyage et désinfection
- Mise en évidence des résultats avec des normes microbiologiques
- Maitrise des bonnes pratiques d'hygiène
- Interprétations des résultats

### Produire

- Etudes des flux et des machines de production puis mise en route et nettoyage de ces plateformes de production
- Réalisations de diagrammes de fabrication, de fiches de production, et de traçabilités
- Utilisation d'outils de mesure pour le foisonnement
- Indentification des filières des aliments

### Expérimenter

- Réalisations de préparations, observations microscopiques et macroscopiques
- Dessins d'observation codifiés
- Organiser un poste de travail : préparer les réactifs, consommables, échantillons, matériels et l'installation pour une manipulation
- Clonage et suivi analytique

### Communiquer

- Réalisation de documents scientifiques (rapports, fiches techniques, posters...)
- Prise de parole en publique
- Travail en équipe

### Innover

- Recherches sur des nouvelles tendances culinaires, des avancées biotechnologiques et bibliographiques
- Imagination et création d'un aliment innovant

## Expériences professionnelles

- Juillet-Août 2023: ouvrier chez AVENTECH assemblage de pièces mécaniques pour créer des coffrets électriques
- Juin 2023: stage assistant responsable qualité au Moulin de la chaume
  - prélèvement
  - organisation d'audits
  - utilisation de document règlementaire
- Juillet-Août 2022-2021-2020 ouvrier agricole récolte d'abricots et de courgettes