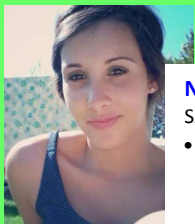




Source Sobreval Source Sobreval

## Que font les étudiants après la LP Management de l'Innovation, de la Production et de la Sécurité Alimentaire (MIPSA) ?

### En Recherche et Développement (R&D)



**Noémie BRUNEAU** : (promo 2015) : Assistante Chef de Projet R&D chez Arrivé SAS, 85. (1900 € brut mensuels)

- Je rédige les fiches essais puis planifie et réalise les essais R&D au labo puis en production sur des produits à base de volaille (brochettes, wings,...) ou sur des process + Caractérisation (DLC...).
- Qualités nécessaires : organisation, rigueur, communication et maîtrise de l'outil informatique



**Benoit CHAUVIN** (promo 2012) : Responsable laboratoire R&D (produit & process) chez Nutrionix 35 (2000 € brut mensuels)

- Je réponds aux demandes clients => Biblio process-produit, Screening de la concurrence, Essais formulations et R&D des procédés + Caractérisation (analyses sensorielles...), Analyse et synthèse résultats, contact fournisseurs...
- Il faut être organisé, rigoureux, autonome, curieux, savoir faire des synthèses => très polyvalent car PME + être de bonne humeur !



### En Production



**Alexis MONTEL** : (promo 2012) : Chef d'équipe Stalaven 22 (2333 € bruts)

- J'encadre une équipe de 60 personnes en pâtisseries salées (feuilletés provençaux, soufflés au fromage, vol au vent...). J'interviens sur l'animation des équipes, le management des compétences, l'animation de la performance des ateliers et l'amélioration continue...
- La formation donne des compétences transverses en Management, Gestion de production et de projets, Qualité, R&D...



**Victorien MATTON** : (promo 2013) : Resp Développement Produit à la Cooperl 22 (2665 € bruts)

- J'ai d'abord été Chef d'équipe où j'encadrais 32 opérateurs de production => organisation et animation des équipes (Management, Gestion de Production et de la Qualité, Amélioration Continue...)
- Actuellement, en Développement, je fais le lien entre le service export et la production => analyse des besoins clients + étude de faisabilité industrielle (process, produit, emballage, coûts...)
- Qualités nécessaires : Réactivité, organisation, rigueur, relationnel, anglais et maîtrise pack office



### En Qualité Sécurité Environnement (QSE)



**Noémie THE** : (promo 2010) : Assistante qualité chez Pizza Del'Arte 35 (Groupe LE DUFF)

- Je prépare les audits clients et fournisseurs, gère les réclamations clients, actualise les plans Hygiène, HACCP et allergènes
- Il faut beaucoup de communication, de la rigueur, de l'organisation et aimer aussi le terrain et le travail d'équipe...



**Anaïs KNOBLOCH** : (promo 2014) : Assistante qualité produits et étiquetage chez Bretzel Burgard 67 (1820€ bruts)

- Je suis les échantillons pour les clients, mets en place le règlement Inco (valeurs nutritionnelles), gère les évolutions des étiquetages, et des fiches techniques des recettes dans le logiciel de gestion de production,...
- Qualités nécessaires : rigueur, organisation, ouverture d'esprit, adaptation, esprit de synthèse, communication...



### Et aussi...

- **David MARTIN** (promo 2015) : Responsable couvoir chez Hyline France, gère la production, le personnel et les investissements (3000 € bruts mensuels).
- **Lyderic BRABANT** (promo 2015) : Volontaire International Entreprise, développe et commercialise des nouveaux produits à l'international chez B & Charbonneaux (2500 € nets mensuels)
- **Léa NIVARD** (promo 2009) : Resp ordonnancement dans l'aéronautique (filiale de la Snecma)
- **Laure GERBERT-GAILLARD** (promo 2010) : Chef de projet chez ENER24 (Biométhanisation)
- **Mathieu ALLOUCHERY** (promo 2015) : poursuite d'études en alternance en Ecole d'ingénieur (ESIX Caen) sur des missions en Production et gestion de projets industriels.
- **Sarah GOUEDARD** (promo 2013) : Animatrice Qualité dans une société de bio-nettoyage spécialisée dans la santé (hôpitaux...)