

Antoine PERRON

Ingénieur R&D process & produits en bio-Santé et agroalimentaire
Diplômé de l'Ecole des Mines d'Albi en génie des poudres et procédés.



Contact

- 54 Bd Alsace-Lorraine, Apt 162
81000 ALBI
- 06.78.91.56.59
- antoine.perron@gmx.com
- doyoubuzz.com/antoine-perron
-
- Permis B
- 06/12/1991 (24 ans)

Compétences

Ingénieur santé & agroalimentaire
Génie des procédés et poudres
Ingénieur R&D et réglementation
Hygiène – Qualité - HACCP
Formulation galénique
Chimie des polymères

Langues

Français ●●●●●●●●
Anglais ●●●●○○○
Espagnol ●○○○○○○○

Qualités

Curieux & créatif
Organisé & rigoureux
Esprit d'analyse & de synthèse

Loisirs



Running, Randonnée, VTT
Jeux de société
Brasseur amateur / Cuisine

Outils

Microsoft Office (Excel, Power Point,
Access, Visio, Project, Word, OneNote)
Matlab
Outils de veille sur internet



Expériences professionnelles

Responsable industriel & développement produits | depuis décembre 2014



LGB Bio Industries (compléments alimentaires & produits cosmétique)

Gestion de la production des produits, de la formulation à la mise en conditionnement ; vérification de la réglementation et de la qualité ; réalisation et suivi des projets de formulation auprès des clients ; développement de produits nouveaux ; amélioration des process de formulation

Ingénieur R&D en formulation galénique | mars-septembre 2014



Phodé Sciences (nutrition humaine & animale, chimie)

Etude bibliographique ; sourcing de nouvelles matières premières ; mise en application de nouvelles substances en laboratoire ; recherche appliquée en formulation.

Ingénieur R&D | mai-août 2013



Lesaffre feed additives (biotechnologie, nutrition animale)

Etude bibliographique d'un prébiotique issu des levures ; étude du système digestif du veau ; élaboration d'un protocole in vitro ; rédaction des résultats sous forme de publication scientifique.

Assistant service Intelligence Economique | mai-août 2012



Phodé (nutrition humaine & animale, chimie)

Mise en place d'un dispositif de veille stratégique à travers des outils internet ; création d'un outil de gestion de la base interne de données techniques.

Projets industriels en groupe (formation Ingénieur)



Segalafrom (fromagerie) | novembre 2013 – mars 2014

Réorganisation de la production et recherche des outils industriels existants pour supprimer le travail des employés le dimanche.



Efficiencie culinaire (Matériel pour l'alimentaire) | janvier-mai 2013

Conception d'un outil de clarification de bouillon pour les professionnels de la restauration ; étude de prix et de faisabilité.



Formation

Formation Bio-Santé-Ingénierie, option agroalimentaire

Ecole des Mines d'Albi | 2010–2014

Génie des procédés ; génie particulière ; management et amélioration continue en biosanté ; formation en réglementation et en qualité ; mise en place de la démarche HACCP ; réalisation de projets industriels ; réalisation de formulations liquides, suspensions et émulsions.

Secteurs visés : pharmacie, agroalimentaire, biotechnologies, cosmétique..

Echange académique à Lund University, Suède | août-décembre 2012

Chimie des matériaux ; chimie des polymères ; outils d'analyse nanométrique.

Classe Préparatoire Physique-Chimie, Sciences de l'Ingénieur | 2009-2010