

Guillaume Lapray

Etudiant en Innovations (bio)technologiques



23 ans

Permis

Rennes

Contact

☎ 06.33.65.99.67

✉ guillaume.lapray@hotmail.fr

Situation professionnelle



Etudiant



En recherche de stage

Formations

Master Technologies Innovantes spécialité: bio-industrie

Institut des Sciences et Techniques de
l'Ingénieur d'Angers (ISTIA)

Depuis 2014

- Conduite de projets
- Stratégie marketing
- Droit de l'entreprise
- Techniques de créativité

Licence Professionnelle développement recherches en arts culinaires industrialisés (DRACI)

Rennes 1

2013 - 2014

1ER Prix Concours culinaire GIVAUDAN
2014

- Entraînement d'évaluation sensorielle
- Projet R&D
- Procédés industriels
- Partenariat avec des industriels (projets d'entreprise)

Licence professionnel management de la production dans les industries alimentaires (MPIAA)

Université Dijon Bourgogne

Septembre 2012 - Septembre 2013

BTS Qualité en Industrie Agroalimentaire et Bio-Industrie

Lycée Julien Wittmer

Expériences

Chef de projet Recherche et Développement

Traiteur de Paris

Mars 2014 - Août 2014

Stage Rennes (France)

Assistant à la chef de projet conditionnement-expédition pour les 5 sites du groupe Eurosérum

EUROSÉRUM SAS

Septembre 2012 - 2013

- Support à la chef de projet packaging pour la création d'une école de formation interne au groupe Eurosérum
- Mise à jour des supports du référentiel métier conditionnement, packaging au sein du groupe Eurosérum

Contrat d'apprentissage Port sur Saône (France)

Apprenti laborantin et qualité

REINE DE DIJON SAS

Septembre 2010 - Septembre 2012

- Validation des débuts de production et de conditionnement.
- Prélèvements et échantillonnages à destination du client ou pour usage interne.
- Analyses libératoires et expérimentales au sein du laboratoire interne.
- Mise en place d'une nouvelle méthode d'analyse au sein du laboratoire

Contrat d'apprentissage Dijon

Saisonnier Pâtissier

Pâtisserie biscuiterie "Les Délices de Janice"

Août 2010 - Septembre 2010

- Fabrication et conditionnement de biscuits et pâtisseries fraîches ou surgelées.

CDD France

Saisonnier traiteur

Chapuis frais-Surgelé

Juillet 2010 - Août 2010

- Fabrication et conditionnement de produits salés frais ou surgelés.

CDD France

Stagiaire Pâtissier, chocolatier, glacier

Pâtisserie chocolaterie glacierie "BOUILLET"

Relais Desserts international

Octobre 2009 - Décembre 2009

- Fabrication et montage d'entremets
- Réalisation de confiseries, glaces et bonbons en chocolat
- Création et développement de pièces artistiques en chocolat

Stagiaire Pâtissier, chocolatier

Boulangerie pâtisserie "Malatier"

Septembre 2009 - Septembre 2009

- Fabrication de pains blancs, spéciaux, viennoiseries
- Création et développement d'entremets

Compétences

Management

- Management des ressources humaines
- Management économique de la production
- gestion de la performance industrielle
- Animation de réunions

Innovation

- Stratégie d'entreprise et innovation
- Management de projet
- Théorie et raisonnement de la conception
- Droit de la propriété intellectuelle
- Veille technologique

Management Qualité

- Normes : ISO 9001, ISO 14001, ISO 22000
- Assurance Qualité
- Tableau de bord, indicateurs qualité
- Audits qualité
- Amélioration continue

Agroalimentaire

- 1er Prix Concours Culinaire Givaudan 2014
- gestion d'un projet R&D
- Transfert industriel
- gestion d'appel d'offres

Logiciels

- Bureautique : Word, Excel, Powerpoint
- Gestion de projet : MS Project, Gantt Project,
- Free Mind

Langues

- Anglais (niveau B1)
- Allemand (niveau lycée)

Loisirs

Autres

- natation (licence en club)
- La cuisine gastronomique et la pâtisserie
- Course à pied
- Football