



# LARISSA AMARAL

## JEUNE DIPLOMÉE EN GÉNIE ALIMENTAIRE

À la recherche de mon premier emploi  
\*Disponible pour travailler dans toute la France.

### FORMATION

- BAC+5 Double Diplôme- Institut Supérieur d'Agriculture et d'Agroalimentaire Rhône-Alpes- ISARA-2022-Présent
- BAC+5 - Génie Alimentaire Université Fédérale de Goiás- 2017 - 2024
- DA: Sustainable Development in Food Industries

### EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE

#### Stagiaire NCE

Nestlé (Septembre 2024- Actuellement)

- Soutien aux projets d'amélioration spécifique dans l'usine.
- Assistance à l'analyste dans l'analyse des indicateurs des projets comme source de thèmes d'amélioration spécifique / groupes de travail TPM.
- Suivi des KPI de l'usine via le Tableau de Bord et gestion des non-conformités pour les éléments hors objectifs, en contribuant à la résolution des problèmes.

#### Stagiaire Recherche et Développement

Brioche Pasquier - Pâtisserie Étoile-sur-Rhône (Février 2024 - Juillet 2024)

- Conduite d'un projet de développement d'un nouveau produit de pâtisserie, comprenant l'élaboration de recettes et la réalisation d'analyses sensorielles.
- Recherche de matières premières et de solutions alternatives pour le produit.
- Réalisation d'une étude de faisabilité du produit (aspects économiques, qualité, santé et bien-être des collaborateurs).

#### Stagiaire Activité Alimentation, Territoires & Entreprises- PAT (Projet Alimentaire Territorial) de la région AuRA

Auvergne-Rhône-Alpes Gourmand- ARAG ( Juin 2023-Septembre 2023)

- Création de bases de données des entreprises alimentaires de la région Auvergne-Rhône-Alpes ;
- Étude de marché sur le secteur alimentaire dans les pays scandinaves et les opportunités pour les industries françaises ;
- Élaboration de questionnaires sur l'utilisation d'exosquelettes dans l'industrie alimentaire.

#### Référence :

Françoise Molegnana - Cheffe de projet  
Courriel : f.molegnana@comite-arag.fr  
Téléphone : +33 (0)6 23 02 80 47

#### Stagiaire Contrôle Qualité

SENAI Institute of Food and Beverage Technology (avril 2021-avril 2022) ( Avril 2021-Avril 2022)

- Mise en place de documents du contrôle qualité ;
- Participation aux audits ;
- Assistante de laboratoire ;
- Organisation d'analyse sensorielle.

### CONTACT

Téléphone: +33 0751461490  
Adresse : 94 Avenue Debourg 69007-Lyon  
Courriel: larissa.boasorte@hotmail.com

### PROFILE

J'ai étudié le génie alimentaire au Brésil et j'ai réalisé un double diplôme à l'ISARA Lyon en Sustainable Development in Food Industries.

### LANGUES

- Français -Courant (DELFB2) ; ★★★★★
- Anglais- Courant (TOEIC C1) ; ★★★★★
- Portugais- Natif ; ★★★★★

### OUTILS

- Pack Office ; ★★★★★
- Adobe Photoshop ; ★★★
- IDesign. ★★★

### DOMAINES D'INTÉRÊT

- Développement de nouveaux produits ;
- Emballages ;
- Technologie et innovation ;
- Développement durable;
- Contrôle Qualité;

### COMPÉTENCES

- Leadership;
- Organisation;
- Travail en équipe;
- Motivation;
- Autonomie.

### HOBBIES

- Peinture ;
- Dessin ;
- Voyage ;
- Pâtisserie.