



Judicaël Derrick AIVOHOZIN

Aivohozinderrick@gmail.com

07 51 26 19 46

Permis B

Master 2 Conservation des aliments
et emballages

UNIVERSITE DE LORRAINE

Ecole Nationale Supérieure
d'Agronomie et des Industries
Alimentaires (ENSAIA)

ALTERNANCE/CONTRAT D'APPRENTISSAGE : AGROALIMENTAIRE – CONTROLE - QUALITE – ENVIRONNEMENT

FORMATIONS ET DIPLOMES

- **2019-2020** : Master2 Conservation des Aliments et emballages à l'Ecole nationale supérieure d'agronomie et des industries alimentaires (ENSAIA-UNIVERSITE DE LORRAINE)
- **2018-2019** : Master1 Nutrition Santé Sciences des Aliments, Université de Lorraine, Faculté des sciences et technologies, Nancy, France
- **2017- 2018** : Licence en agronomie et alimentation, Université de Haute-Alsace UHA, COLMAR, France
- ✓ **ALINOVA PROJET**: *Participer à l'élaboration d'un produit alimentaire innovant prêt à être commercialiser en partenariat avec la chocolaterie GRIMMER*
- **2016-2017** : 3^{ème} année licence professionnelle Agronomie spécialité Production Végétale
- **2015-2016** : 2^{ème} année licence professionnelle Agronomie
- **2014-2015** : 1^{ère} année licence professionnelle Agronomie
- **2013-2014** : Baccalauréat série D (Biologie)

INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES

- Directeur de la société SOBETRA en cours de création (numéro de siret en cours d'obtention au près de la chambre de commerce de nancy) pour des prestations de friture de légume à l'échelle industriel
- Membre du groupe GS1-France (la société SOBETRA dispose d'un numéro de commerce)
- Diplômé de saut en parachute
- Statut national d'étudiant entrepreneur au titre de l'année 2018-2019
- Maîtrise de l'outil informatique (Word, Internet, Matlab)

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- **Juin 2019** : Candidat l'édition 2019 du prix pépite organisé par le Pole entrepreneuriat des étudiants de l'université de lorraine(PEEL), (54000) Nancy
- **Mars -Mai 2019** : Pole entrepreneuriat des étudiants de l'université de lorraine(PEEL) - Laboratoire vétérinaire et d'hygiène alimentaire départemental de Nancy
 - Création d'une entreprise de production de friture de légume (à base de crevette) à usage multiple, prêt à être commercialiser
- **Avril – juin 2018** : pâtisserie SCHMITT, 30 Avenue de la république (68000) Colmar
 - Production en pâtisserie, viennoiserie, chocolaterie
 - Contrôle qualité des matières première
 - Contrôle qualité des produits finis
 - Analyse microbiologique
 - Mis en place du système HACCP en partenariat avec EUROFINs AGRO
- **Août - Septembre 2016**: Centre SONGHAI de Porto-Novo BENIN
 - Technique et Entretien des cultures (Labours, semis, fertilisation, désherbage)
 - Participation à la production jus de fruit, vin de palme, d'huile de palme et d'huile d'arachide, packaging et étiquetage
 - Services d'approvisionnement des produits de récolte et des produits transformés et vente
- **Juillet – Aout 2015** : Diagnostic des exploitations agricoles BENIN
 - Etudes des itinéraires techniques de production
 - Etudes des rendements des cultures
 - Approches de solutions aux difficultés de production

EXPERIENCES EXTRAPROFESSIONNELLES

- **Avril 2019** : Travail chez Excelsior, 50 rue Henri-Poincaré Nancy en contrat CDI à temps partiel/cuisinier
- **Mai-Décembre 2018** : Travail chez SCHWENDI, place de l'ancienne douane 25 Grand rue Colmar (68000) en CDD/ cuisinier
- **Mars- Avril 2018** : Travail chez 168 WOK, 12 rue louis-Blériot, Colmar (68000) en CDD /cuisinier