

# SOPHIE BESNARD

## DATA ANALYST

☎ 06 16 44 77 82

✉ [s.besnard1@gmail.com](mailto:s.besnard1@gmail.com)

📍 Voulmentin (79)

### PROFIL

Riche d'un parcours dans les domaines de l'agro-alimentaire, le mobilier de collectivité et la fonction publique, je souhaite apporter mes compétences, d'engagement, de fiabilité, d'adaptabilité et de leadership afin de donner du sens aux données.

#### Passions :

cuisine, gastronomie, danse, rugby, randonnées

### COMPETENCES

#### • Compétences Data :

Nettoyage, exploration et transformation des données afin de les rendre compréhensibles et exploitables | Analyse et mise en forme des données via des outils de datavisualisation | Définition de KPIs | Formalisation de tableaux de bord présentant les données sous forme graphique afin de faciliter la prise de décisions stratégiques

#### • Environnement technologique :

Langages de programmation : Python (Pandas, Plotly, Seaborn), SQL | Notebooks : Jupyter | Outils BI/Dataviz : Power BI, Pyramid | Word, Excel, Powerpoint

#### • Qualités personnelles :

Esprit d'analyse et de synthèse | Rigueur, organisation sens du détail | Créativité, esprit d'initiative | Aisance rédactionnelle et orale | Esprit collaboratif, sens du service | Pédagogie | Capacité d'apprentissage | Curiosité technologique

### FORMATION

2023

#### • LePont, Université de Berkley

##### Data Analyst – Part time 400 heures

Collecter, nettoyer et synthétiser les sources de données

Modéliser les comportements & extraire de nouveaux usages métiers orientés Business Intelligence

Identifier les insights & KPIs, Methodes Agiles, RGPD

Programmer en Python et SQL

Outils BI : Tableau, Power BI, Pyramid

Avant 2023 • SIGAL : formations sur site régulières pour les mises à jour et traitement des données

Le Comité d'Hygiène, de Sécurité et des Conditions de Travail

Bureau Véritas : Audit Qualité interne

ISO9001 version 2000

CEGOS : ISO 9000 dans l'industrie

BTS Industries Agro Alimentaire

Baccalauréat F7 (Sciences et Biotechnologie de Laboratoire)

### EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

#### Data Analyst | 2023

Collecte, nettoyage et synthèse des données de retour d'un e-commerce retrailier – Détermination des KPIs – Modèle de scoring et analyse – Recommandations afin de diminuer les retours

Analyse de l'activité d'un tour opérateur - Identification des KPIs et proposition d'axes d'amélioration

Profilage des données d'une année d'activité d'une entreprise de transport – Suggestions de mesures et actions stratégiques pour optimiser les revenus

#### Maire de la commune de Voulmentin (79) | Depuis juin 2020

#### Responsable QHSE \_ DPC (79) | 2003-2021

Mise en place, obtention et suivi d'une démarche qualité pour les normes NF Education, NF Collectivité, NF Environnement et PEFC sur 5 sites différents de production.

Analyse statistique des éléments de la GPAO pour établir et suivre des indicateurs qualité (logiciel SIGAL)

Elaboration et mise en place d'un plan de gestion des solvants, élargissement de l'application aux fournisseurs partenaires

Mise en place et suivi des Documents Uniques sur 3 sites

Suivi de la législation des transports

Création et organisation d'un Service Après – Vente

Participation à la réorganisation complète de l'ossature de l'entreprise afin d'optimiser la rentabilité des postes ; démarche LEAN.

Contrôle des instruments de mesures en atelier.

**Responsable Qualité Laboratoire / Biotechnicienne\_ Arrivé Bellané (79) | 1997-2002**

Responsable d'un service qualité comprenant 1 technicien et 1 secrétaire

Suivi d'un système qualité ISO 9002 et évolution vers ISO 9001 version 2000

Etude HACCP sur 2 sites industriels

Responsable d'un laboratoire et de 2 laborantines

Suivi des résultats chimiques et bactériologiques d'aliments pour le bétail Suivi d'une charte sanitaire en élevage de volailles

**Laborantine \_ Collège Honoré de Balzac (49) | 1996-1997**

Préparation et entretien du matériel de manipulation destiné aux cours de biologie et de sciences physiques

**Adjointe responsable de production \_ SA Levé (49) | 1995-1996**

Responsable d'une ligne de fabrication de 15 personnes

Optimisation de recettes de crèmes pâtisseries