



Alexandre RODRICOURT

Technicien de laboratoire Senior spécialisé en biotechnologies et agroalimentaire

29 ans - Permis A et B

EXPÉRIENCES PROFESSIONNELLES

TECHNICIEN DE LABORATOIRE SENIOR EN APPLICATION PRODUITS LAITIERS FRAIS – CHR HANSEN FRANCE

Mars 2018 – Présent

- **Participation aux projets d'application de développement de cultures de bactéries lactiques** pour produits laitiers frais en collaboration avec une équipe de chercheurs et d'ingénieurs. Mise en place en binôme des **plans d'expérience. Travail en hall pilote et production** de différents types de produits laitiers frais. **Manipulation d'équipements d'industrie** laitière : pasteurisateur, homogénéisateur, système de mesure pH en continu "Axone", lisseur dynamique, QBO, ultra filtrateur, filtre berge, thermiseur, cuve de fermentation, etc... **Travail en laboratoire analytique et analyse post production.** Mesure de la texture, de la post acidification, analyses microbiologiques, préparation d'échantillons pour analyses HPLC, GC etc... Rédaction de rapports ELN et présentations PowerPoint.
- **Responsable du laboratoire analytique.** Référent auprès des autres techniciens. Commande et suivi de maintenance des équipements.
- **Membre de l'équipe HACCP** et responsable de la partie analyse microbiologique des cultures expérimentales et des produits finis, des contrôles d'ambiances microbiologiques de la zone de production. Participation aux audits (ISO22000).
- **Responsable du système de contrôle de surveillance et de suivi des températures** des congélateurs, chambres froides et étuves.
- Déplacements en interne au Danemark et en Turquie pour des projets clients, partage de connaissances et uniformisation des processus de production dans les laboratoires d'application internationaux.

TECHNICIEN DE PRODUCTION – CHR HANSEN FRANCE

Janvier 2017 – Mars 2018

- **Travail en 5x8 dans une usine de production de bactéries lactiques.** Intervention sur l'ensemble de la ligne de production : reconstitution des milieux de fermentation, ensemencement des cuves de fermentation, suivis de la fermentation, prise de prélèvements à différentes étapes du processus, centrifugation, analyses microbiologiques, congélation des ferments lactiques à l'azote liquide, suivis du process en salle de contrôle sur ABB.

APPRENTI TECHNICIEN DE LABORATOIRE À ALDERYS – 91400 ORSAY

Septembre 2014 – Septembre 2016

- **Mise en place de procédés de cultures et de fermentation, pour des levures génétiquement modifiées,** dans le but de produire des molécules à intérêts industriels.
- **Techniques utilisées :** Culture de cellules de levures, utilisation de bioréacteurs, dosage de métabolites en chromatographie gazeuse (GC) et chromatographie en phase liquide à haute performance (HPLC), participation à la mise en place d'une méthode de spectrométrie infrarouge.

CONTACT

alex.rodricourt@orange.fr

06 98 60 29 87

12 rue Gabriel Péri
92120 Montrouge

FORMATION

2015 – 2016 : **Licence professionnelle bio-industries et biotechnologies (mention assez bien)** - Université Paris-sud, 91400 Orsay

2013 – 2015 : **DEUST de biotechnologies (mention assez bien)** - Université Paris-sud, 91400 Orsay

2013 : **Baccalauréat scientifique option SVT** – Lycée Jules Verne, 91470 Limours

COMPÉTENCES

Langues:

- Français : Langue maternelle
- Anglais : courant et scientifique (Score TOEIC: 890).

Outils informatiques:

- Maîtrise du Pack Office
- Notion de PowerBI
- iCinac et Axone
- JRI

INTÉRÊT

Brassage de bières artisanales

Pêche

Voyages

Intérêt pour la **cuisine**

Pratique de sports (football, randonnée)