



Mathieu Gendry

## Etudiant école d'ingénieurs génie Biologique et Santé

31 ans  
- Permis de conduire  
- Parcé sur Sarthe  
(72300) France

Actuellement étudiant en 5<sup>ème</sup> année d'école d'ingénieurs à l'ISTIA en génie biologique et santé, je suis à la recherche d'un stage en recherche et développement dans l'industrie pharmaceutique ou des produits de santé à partir du 5 Mars 2018 pour une durée de 5 à 6 mois.

Vivement intéressé par la conception et l'industrialisation des produits de santé, ce stage serait pour moi l'occasion d'affiner mon projet professionnel mais aussi de mettre en pratique mes compétences acquises lors de mes différentes expériences professionnelles.

Mes nombreux stages réalisés m'ont permis d'acquérir de l'organisation, des compétences en termes de gestion de projets et de travail en équipe mais aussi une grande faculté d'adaptation, aptitudes indispensables afin d'évoluer dans un service de recherche et développement.

N'hésitez pas à me contacter pour plus d'informations.

Mathieu Gendry

mail : [mathieu.gendry@gmail.com](mailto:mathieu.gendry@gmail.com)

tel : 06.72.26.20.70

## FORMATIONS

### Ecole d'ingénieur

INSTITUT SUPÉRIEUR DES SCIENCES ET TECHNIQUES DE  
L'INGÉNIEUR D'ANGERS

Septembre 2015 à août 2018

5<sup>ème</sup> année d'école d'Ingénieur en Biologie et Santé

Option Ingénierie Innovante des Produits de Santé

### Licence 2 Ingénierie et Management de la Santé

INSTITUT SUPÉRIEUR DE LA SANTÉ ET DES BIPRODUITS D'ANGERS

Septembre 2014 à juin 2015

Licence 2 Ingénierie et Management de la Santé parcours Bioproduits et Santé

### DUT Génie Biologique

IUT ANGERS

Septembre 2012 à juin 2014

DUT Génie biologique option Industries Alimentaires et Biologiques

### Baccalauréat Scientifique

LYCÉE COLBERT DE TORCY, SABLÉ SUR SARTHE)

2012

Baccalauréat scientifique mention assez bien

## COMPÉTENCES

### Informatique

Pack Office



### Langues

▸ Anglais



▸ Espagnol



### Technique

▸ Formulation de produits de santé (formes sèches)



▸ Méthodes d'analyses des produits alimentaires



- Méthodes d'extraction-séparation 

## Connaissances

- Connaissance des émulsions 
- Réglementation des produits de santé 

## Savoir être

- Travail en équipe 
- Gestion de projets 

# EXPÉRIENCES

## Stage de troisième année d'Ecole d'ingénieur

University College Cork - Mai 2016 à août 2016 - Stage - Cork - Irlande

Stage au sein de l'équipe Food Packaging Research du centre de recherche en sciences alimentaires de l'Université de Cork.

- Développement et caractérisation d'un film alimentaire antimicrobien biodégradable (nombreux tests physico-chimiques menés)
- Participation à l'organisation des National Food Awards pendant deux semaines au sein de l'Université (concours agroalimentaire national visant à élire le meilleur produit de chaque catégorie). Pendant cette période, j'ai pu aider à mettre en place et réaliser de nombreuses analyses sensorielles.

## Stagiaire chargé de projets R&D nutrition

Groupe Yves Ponroy - Mai 2017 à août 2017

Développements de projets R&D nutrition sur différentes formes galéniques (comprimés, infusions, sachets à diluer) :

- Recherche documentaire et bibliographique (étude réglementaire et scientifique sur de nombreuses plantes)
- Sourcing de matières premières (contacts de fournisseurs, demande d'échantillons et de documentation)
- Formulation (essais au laboratoire, tests d'aromatisation)
- Transposition industrielle
- Validation de formules

Changements de matières premières :

- Analyse réglementaire
- Validation technique des matières

Collaboration avec différents services : Marketing, Achats, Production, Qualité

## Assistant gestion de production et flux

Marie frais - Juillet 2015 à août 2015 - Sablé sur Sarthe - France

- Contrôle informatique de la traçabilité (vérification quotidienne effectuée pour tous les produits et matières premières utilisés dans la fabrication des plats préparés).
- Contrôle informatique des stocks.
- Cartographie de tous les postes informatiques de l'usine.

## Stage ouvrier (assistant qualité)

Marie frais - Février 2015 - Sablé sur Sarthe - France

Stage assistant qualité :

- Découverte de la qualification de procédés (prélèvements de produits pour analyse et validation du procédé de fabrication)
- Résolution de problèmes

- Analyse de réclamations consommateurs

## Assistant gestion de production et flux

Marie frais - Juillet 2014 à août 2014 - Sablé sur Sarthe - France

- Contrôle informatique de la traçabilité (vérification quotidienne effectuée pour tous les produits et matières premières utilisés dans la fabrication des plats préparés).
- Contrôle informatique des stocks.

## Stage de deuxième année de DUT

Marie frais - Avril 2014 à juin 2014 - Sablé sur Sarthe - France

J'ai eu l'occasion de réaliser des missions différentes et de travailler avec 3 services de l'entreprise :

R&D et Application Industrielles : Réalisation de tests de formulation sur deux sauces de plats préparés (observation de la tenue de la sauce lorsque le produit est positionné verticalement en magasin). Etude de rendements. Formation de chefs d'équipe à la programmation de deux machines.

Production : étude de la capacité de production d'une machine.

Qualité : mise à jour d'un système de classification de produits.

## Agent de production

BEL - Juillet 2013 à août 2013 - Sablé sur Sarthe - France

Conditionnement, manutention, travail en équipe

## Stagiaire ouvrier

BEL - Juin 2013 à juillet 2013 - Sablé sur Sarthe - France

Manutention, réalisation de supports de formation

## Agent de production

L.D.C. - Juin 2012 à juillet 2012 - France

Manutention, conditionnement, travail en équipe

## CENTRES D'INTÉRÊT

### Membre du Bureau des Etudiants

Membre du bureau des sports, organisation de nombreux événements pour les étudiants de l'école

### Musique

Guitare (amateur)

### Lectures

Presse quotidienne

### Sport

- Tennis (amateur)
- Volley (universitaire)
- Course à pieds