



Anthony Berthe

Éducateur Sportif / Préparateur Physique

30 ans - Permis de conduire

✉ anthony.berthe.cr@gmail.com
☎ 0761265767

Préparation Physique

Nutrition humaine- Santé

Employé polyvalent

Gestion de projets

Après l'obtention d'une licence en biologie, je me suis dirigé dans le monde de la nutrition. Mon objectif était alors d'intégrer le domaine de la nutrition sportive pour pouvoir lier mon projet professionnel et ma passion du sport.

Après l'obtention d'un master en nutrition humaine et d'un master en développement de produits pour le secteur alimentaire, j'ai travaillé pendant 2 ans au sein d'une entreprise agroalimentaire.

J'ai obtenu en 2020 mon diplôme d'éducateur sportif (BPJEPS) pour pouvoir enseigner dans le secteur du sport santé et préparer chaque personne à un objectif avec une approche fonctionnelle.

Depuis 2020 j'ai lancé un service de suivi et de rééquilibrage alimentaire visant la santé et la performance - @TheNutritionkeys

EXPÉRIENCES

Educateur sportif

WEFIT club - Depuis juin 2021



- ▶ Responsable programmes sportif personnalisés
- ▶ Encadrement Plateau musculation
- ▶ Encadrement de cours de "Crosstraining"
- ▶ Cours collectifs divers LeSmills: RPM / LM CORE

Éducateur sportif

CrossFit REYAD - Juin 2019 à décembre 2020 - Saint-Lô - France



- ▶ Encadrement de public <10 personnes
- ▶ Mise en place d'un projet de développement pour la structure
- ▶ Développement des cycles d'apprentissage

Chef de projet junior - Recherche Aval

Branche légume - AGRIAL - Mars 2017 à mars 2019 - CDD - Lessay - France



- ▶ Nutrition et Formulation Alimentaire
- ▶ Amélioration et développement Industrielle
- ▶ Management d'équipe (2-3p)
- ▶ Gestion de projets

Electromonteur

Selmoni AG - Mai 2012 à août 2015 - Emplois-jeunes - Bâle - Suisse



- ▶ Mai - Août 2013 / 2014 et 2015
- ▶ Installation de matériel électrique / Management d'équipe (2 à 4p)

FORMATIONS

GMC- Global Mobility Conditioning

Octobre 2021

Détection des profils à risque et prévention des blessures:

- Apprentissage de la méthode d'évaluation du bilan GMC
- Acquisition des principes d'attribution des protocoles GMC
- Modes d'application des protocoles PAR (profil à risques)

BPJEPS "AF" mention Haltérophilie et Musculation

PEP'S FORMATION CAEN

Juin 2019 à juin 2020

- ▶ Anatomie et Physiologie humaine
- ▶ Planification et méthodologie en musculation et haltérophilie
- ▶ Connaissance des publics
- ▶ Animation de séances adaptées

Master 2 Produits Innovants en Nutrition-Santé

INSTITUT SUPÉRIEUR DE LA SANTÉ ET DES BIOPRODUITS D'ANGERS

Septembre 2016 à septembre 2017

Nutrition & Santé // Innovation & Marché

Micronutrition // Formulation & Qualité

Galénique et compléments alimentaires

Master 1 Nutrition-Santé-Aliments

FACULTÉ DE MÉDECINE DE CLERMONT-FERRANT

Septembre 2015 à septembre 2016

Nutrition et Sports // Aliments et Valeurs Nutritionnelles

Nutrition & Pathologies // Microbiologie et Sécurité Alimentaire...

Licence Biologie Cellulaire et Physiologie des Organismes

FACULTÉ DES SCIENCES DE LA VIE DE STRASBOURG (67/

Septembre 2012 à juin 2015

Biologie Cellulaire // Physiologie

Biochimie // Chimie Organique // Immunologie //

Virologie & Microbiologie // Physiologie...

CENTRES D'INTÉRÊT

Sport

- ▶ Sport Co.
- ▶ Crossfit - Pratique régulière depuis 2014
- ▶ Fitness fonctionnel
- ▶ Football: 12 ans / Départemental & Régional

COMPÉTENCES

Education sportive et Préparation physique

- ▶ Programmation adaptée aux objectifs 
- ▶ Technique d'animation de groupes 
- ▶ Sécurité du pratiquant 
- ▶ Préparation et animation d'activités 

Nutrition & Santé

- ▶ Physiologie Humaine 
- ▶ Nutrition du sportif 
- ▶ Nutrition et physiologie particulière (Sport, Cancer, Allergies, Obésité et pathologies associées, Adolescence et enfance,..) 
- ▶ Micro- nutrition 
- ▶ Physiologie de la Nutrition 
- ▶ Végétaux et alimentation humaine 

Management et Gestion

- ▶ Gestion de projets (Projet Innovant: Création d'un Complément alimentaire pour pallier les insuffisances des la population adulte en France. 

Projet Industriel: Élaboration de tartinales végétariens à base de protéines végétales texturées)

- ▶ Créativité & Innovation 
- ▶ Management d'entreprise 

Language et communication

- ▶ Anglais 
- ▶ Allemand 

▶ Animation de réunions



▶ Veille documentaire



▶ Spécificités Alimentaires



▶ Technologies alimentaires



▶ Microorganismes flore utile & flore nuisible

