

Judicaël CHUZEVILLE  
35 ans  
06-66-39-61-31  
jchuzeville@gmail.com



1, lot. Les hauts de Bouillour  
29310 Querrien

## Chef de projets R&D

### FORMATIONS

- 2007-2014 : formation en DIF sur la création et le référencement des sites internet (GRETA de Vannes) ; CACES ; EPI ; Auditeur HACCP, Sauveteur Secouriste du Travail
- 2005-2011 : nombreuses formations dispensées par l'ADRIA, Archimex, CTCPA... (produits allégés, formulation des plats cuisinés, Haccp, Iso 22000, métrologie...)
- 2004 DESS QUALIMAPA (Qualité nutritionnelle et Marketing des Produits Alimentaires) **mention Bien**, à Polytech'lille, au sein de l'IAAL (Institut Agroalimentaire de Lille)
- 2000-2003 Maîtrise I.U.P. et titre **d'ingénieur maître** en Qualité des Procédés Alimentaires et Halieutiques (QPAH), **mention Bien**, à l'I.U.P. QPAH de Boulogne sur mer (62) ;
- Logiciels : Access, Word, Excel, Powerpoint, sharepoint, dreamweaver, joomla, wordpress, visual basic,
- Internet : pratique courante, création de sites web, bonnes connaissances techniques, dépannage.
- Anglais lu, assez bien parlé et écrit (11 années), TOEIC : 695 points,
- Allemand niveau scolaire, notions techniques.

### EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- 2009-2015 : Chef de projet R&D, société Capitaine Cook SA, site de Clohars Carnoët (29) :
  - *Mise au point de 2 références de surimis fourrés,*
  - *formulation et mise au point de 3 références de surimi aromatisé*
  - *reformulation de la gamme tartinables,*
  - *développement de 8 nouvelles références de tartinables pour l'apéritif,*
  - *conception d'une gamme de sauces stérilisées (champignons, poivre, bechamel, hollandaise) ...*
- 2005-2008 : Assistant Recherche et Développement, société Capitaine Cook SA, site de clohars carnoët :
  - *Création d'une gamme de riz et pâtes en doypacks stérilisés,*
  - *mise en place de 2 références de crevettes marinées, 3 références de brochettes de crevettes marinées, 1 terrine aux écrevisses, 1 velouté de saumon et crevettes,*
  - *reformulation de la gamme de rillettes (apport d'un coté cuisiné, de fibres et diminution des matières grasses)...*
- 2004 Stage ingénieur (6 mois) : *amélioration et optimisation du procédé de fabrication et des recettes de saucisses de volaille sous boyau végétal. Elaboration d'une gamme de steaks et*

*pavés de volaille (dinde, poulet, canard) marinés conditionnés en double deck. Réponse aux appels d'offre, au sein de la société GASTRONOME à Nueil les aubiers (79)*

- 2003 Stage ingénieur-maître (5 mois) : *amélioration et optimisation des recettes de coquilles St Jacques, cassolettes et plats cuisinés à forte rotation (Réalisation d'une étude de la concurrence et du marché, évaluation des produits par analyse sensorielle, reformulation des recettes, amélioration du process...), travail sur les nouveaux produits de la gamme 2004 (gallettes salées, feuilletés, plats cuisinés, cassolettes) et réponse aux appels d'offre, au sein de la société MAREVAL à Quimper (29)*
- 2002 Stage technicien (2 mois et demi) : *amélioration de la productivité sur des chaînes d'emboîtages de sardines et maquereaux (améliorations sur le process, l'organisation de la production et les conditions de travail...), au sein de l'entreprise GENDREAU S.A. (85)*

## **DIVERS-LOISIRS**

- Pratique et passion pour la cuisine et les produits de la mer.
- Sensibilité pour l'écologie, le développement durable et les produits naturels.
- Réalisation de sites internet non professionnels : connaissance du CMS joomla, pratique de l'affiliation, quelques connaissances en html, php.
- Niveau 1 de plongée, Permis mer hauturier, permis de conduire B
- Bricolage
- Pratique du tennis