



Léa BATHILY

INGÉNIEURE AGROALIMENTAIRE EN APPRENTISSAGE

FORMATIONS

Cursus Ingénieur en apprentissage

AgroParisTech, Palaiseau - Septembre 2022

- Spécialité ingénierie et santé : homme, bioproduits et environnement

Licence professionnelle Qualité, Sécurité des Aliments

CNAM, ESTBA, IFRIA Paris (20ème) - 2021/2022

- Présentation des filières agroalimentaires

- Qualité, sécurité, environnement

- **Biochimie agroalimentaire**

- Analyses microbiologiques, physico-chimiques et nutritionnelles des aliments

- **Réglementation** : Food Law

- Projets de groupe : recherches documentaires, **innovation**

BTS Diététique

Lycée Guillaume Tirel, Paris (14ème) - 2019/2021

- **Sciences des aliments, nutrition et alimentation, Réglementation** (loi Egalim, PNNS 4)

- Biochimie fonctionnelle et structurale, bases physiopathologiques de la diététique

Première Année Commune aux Études de Santé

UFR de Médecine Paris Diderot, Paris (18ème) - 2018/2019

EXPÉRIENCES PROFESSIONNELLES

Apprentie Responsable qualité E.Leclerc, Osny (95) - 10 mois

- **Projet tutoré**: création d'un fichier partagé pour la gestion des retraits/rappels

- Contrôle hygiène/qualité dans les différents rayons.

- **Rédaction** de rapports des contrôles effectués

- **Rédaction** de procédures

L'épicerie des Julie Eragny (95) - 5 semaines

- **Rédaction de fiches nutritionnelles** sur les "super-aliments" de l'épicerie.

- Promotion des produits sur les réseaux sociaux

- Conseils donnés aux clients sur l'équilibre alimentaire.

- **Élaboration** de menus adaptés : sans gluten, sans protéines de lait de vache, végétarien, alimentation du sportif.

- Gestion des stocks, rotations.

Service Diététique Hôpital Foch, Suresnes (92) - 5 semaines

- Éducation nutritionnelle des patients (diabétologie, néphrologie, cardiologie, pneumologie)

- Adaptation des repas en fonction des pathologies des patients

Service Diététique Hôpital René Dubos, Pontoise (95) - 5 semaines

- Éducation nutritionnelle des patients (oncologie, gastroentérologie/chirurgie bariatrique, soins palliatifs, pédiatrie, gériatrie)

- Adaptation des repas en fonction des pathologies des patients.

Restauration collective

Hôpital René Dubos, Pontoise (95), Elior, Eragny (95), service restauration

3 semaines + 2 semaines

- Sensibilisation au respect des bonnes pratiques d'hygiène.



0647338344



lea.bathily@gmail.com



Marines, Val d'Oise



08/10/2000



Permis B, véhiculée

COMPÉTENCES

Informatique : Pack Office, Outils Google, Canva

Linguistique : Anglais B1 (Score TOEIC Listening and Reading Test : 710/990)

Gestion de projets

ATOUTS

Rigueur

Curiosité

Force de proposition

Esprit d'équipe

CENTRES D'INTÉRÊT



Création de cosmétiques "faits maison"



Danse moderne jazz (12 ans)



Voyages (Sénégal, Canaries, Angleterre, Pologne, Guadeloupe, Italie, Belgique)



Cuisine du monde



Création de supports nutritionnels