NEIL MORENCÉ



APPRENTI INGÉNIEUR AGROALIMENTAIRE

Futur ingénieur nutritionniste, mon objectif est clair : agir à l'interface entre innovation, communication scientifique et réglementation pour répondre aux enjeux croisés de santé

publique, d'alimentation durable et



06 87 56 31 64

de performance industrielle.



neilmorence5@gmail.com



15 Kereven, 56270 Ploemeur

Permis B - Véhiculé

LANGUAGE

Espagnol : C1Anglais : B2

INFORMATIQUE

- Excel
- Canva

COMPÉTENCES

- Curieux
- Rigoureux
- Autonomie
- Sociable
- · Résistance au stress

CENTRES D'INTÉRÊT

- Science, lecture d'ouvrages scientifiques
- Sport, pratique régulière de musculation
- Musique, pratique régulière d'instruments, et de logiciel DAW

FORMATIONS

Ingénieur Agroalimentaire - 2025/2028

AgroParisTech

Cursus Sciences et technologies de la biologie, de la nutrition et de l'alimentation humaines

BTS Diététique - 2023/2025

Lycée Jean Chaptal - Quimper

Formation axée sur la nutrition, la physiopathologie, la diététique thérapeutique, la sécurité sanitaire des aliments et la gestion de la qualité. Liens entre alimentation, santé et environnement,

Mémoire consacré aux polyphénols : effets sur la santé humaine, dans une approche intégrative et actualisée des données scientifiques.

Licence STAPS - 2020/2023

Université Bretagne Ouest

Parcours centré sur la physiologie, la biomécanique, l'analyse du mouvement et l'entraînement ; développement de compétences en méthodologie scientifique, en pédagogie et en suivi de performance.

BACCALAURÉAT SCIENTIFIQUE - Série S

Spécialité SVT, section européenne espagnol. MENTION BIEN

EXPÉRIENCES PROFESSIONNELLES

Diététicien en établissement thérapeutique - 10 semaines (2025)

Prise en charge diététique de patients hospitalisés (éducation nutritionnelle, régimes adaptés, suivi post-opératoire) ; collaboration avec les équipes médicales ; adaptation aux spécificités des pathologies et aux contraintes de terrain.

Diététicien en restauration collective - 5 semaines (2024)

Participation à la production et à la distribution de repas en liaison chaude et en liaison froide ; respect strict des normes d'hygiène HACCP, compréhension des contraintes logistiques et organisationnelles propres à chaque mode de liaison.

Préparateur physique au sein de la Brestoise Force Athlétique - 1 an (2023)

Encadrement individualisé et planification d'entraînements en force athlétique ; adaptation aux besoins spécifiques des athlètes, suivi des performances et sensibilisation à la prévention des blessures.

Préparateur physique au sein du Stade Lesnevien Athlétisme - 1 an (2022)

Conception et supervision de séances de préparation physique générale et spécifique pour des athlètes d'athlétisme ; travail en lien avec les entraîneurs pour optimiser les performances sportives.

Travail agricole - été 2024

Compréhension des réalités du travail agricole de terrain, en lien direct avec les enjeux de production, de saisonnalité et de qualité en filière agroalimentaire.

Employé polyvalent en restauration - 3 ans

Bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité alimentaire. Gestion concrète des flux en milieu de production.