

06.68.19.37.28

Lucie.smitd@gmail.com

30 rue de la Lisette,
Résidence le Battoir, Bât C
0150Lagnieu

Lucie SMITD

18 ans

**Demande d'apprentissage en chocolaterie (production)
pour la rentrée 2019 d'une durée minimale d'un an**

EXPERIENCE PROFESSIONNELLE

01/2019 – 03/2019 | stagiaire | Vandemoortele Saint-Vulbas IAA

(Contrôle qualité en ligne de production agroalimentaire, À venir)

Toussaint 2018 | personnel volontaire | pizza Paladino Lagnieu

Expérience ne dépendant pas d'une structure (lycée) mais dépendant d'une envie d'apprendre.

Prise des commandes (amélioration de la sociabilité et du contact avec les clients et leurs attentes), fabrication de la pâte et conception des pizzas (nouveau savoir-faire Manuel découvert et acquis), gestion de la caisse

04/2018 – 06/2018 | stagiaire | TREDI Saint-Vulbas

Analyses des eaux de rejet et saumures, prélèvement des nappes phréatiques, mise en flacon, saisies informatiques, préparation et envoi de glacières...

FORMATION et DIPLÔME

Projet 2019/2020 – BTS Sciences et technologies des aliments – La-Roche-sur-Foron

2018/2019 – Terminale pro Laboratoire Contrôle Qualité – LPPRA Villars-les-Dombes

2018/2019 – Terminale pro Laboratoire Contrôle Qualité – LPPRA Villars-les-Dombes

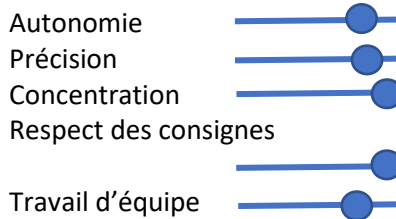
07/2018 – Obtention du permis B

14/09/2018 – Obtention du SST (Sauveteurs Secouristes du Travail)

**2016/2017 – 1^{ère} Sciences et Technologies du laboratoire – lycée de la plaine de l'Ain
Ambérieu-en-Bugey**

**2015/2016 – seconde générale biotechnologies – lycée de la plaine de l'Ain Ambérieu-
en-Bugey**

COMPETENCES



LANGUE



Personnalité

Créativité
Sens de l'organisation
Amabilité
Sociabilité
Attentive
Ponctuelle
Sens des responsabilités

CENTRE D'INTÉRÊT

Projet audacieux:
Faire revaloriser l'artisanat
en France

