



Justine BAILLY

26 ans



CONTACT



06 68 39 57 69



justine.bai@hotmail.fr



37170 Chambray-lès-Tours



[linkedin.com/in/justine-bailly-8147b6181](https://www.linkedin.com/in/justine-bailly-8147b6181)

Permis B (véhiculée)



LANGUES

Anglais (B2)

Espagnol (B1)



SAVOIR - ÊTRE



INFORMATIQUE

- Maîtrise du pack Office
- R Studio
- Python
- Canva



MAIS ENCORE

- Gymnaste en compétition durant 12 ans
- Passionnée de cuisine
- Goût particulier pour les voyages et la découverte de nouvelles cultures

Cheffe de projets R&D

COMPETENCES CLES

- ❖ Pilotage et gestion de projet
- ❖ Mise en place de rétroplanning
- ❖ Assurer une veille concurrentielle et réglementaire sur les produits et emballages
- ❖ Reformuler, améliorer et optimiser les produits et process existants
- ❖ Veiller à la faisabilité industrielle du produit en participant aux essais en production

EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE



2021 – Aujourd'hui | Cheffe de projet R&D

SVA Jean Rozé – Vitré (35) (CDI)

- Réponse aux appels d'offres : étude de faisabilité, arbitrage, sourcing ingrédients
- Formulation des recettes, réalisation des essais dans le labo R&D et des essais industriels
- Rédaction des fiches techniques et des fiches recettes pour l'atelier
- Pilotage et suivi de projet, collaboration transverse avec l'ensemble des services supports (commerce, achats, qualité, supply chain, contrôle de gestion...)



2021 | Cheffe de projet R&D

Tipiak Plats Cuisinés Surgelés – Fouesnant (29)

Mission de 6 mois (stage) : développement de nouveaux produits avec un nouvel outil industriel

- Formulation des recettes, réalisation des essais dans le labo R&D et essais industriels
- Organisation des dégustations
- Travail en mode multi-projet



2021 | Projet ingénieur

Coteaux Nantais – Vertou (44)

Mission de 6 mois : mettre en place et entraîner un jury de dégustation de pommes

- Entraînement à l'analyse sensorielle d'un panel de 9 personnes
- Traitement des données avec le package SensoMineR de R Studio



2019 | Chercheuse assistante en laboratoire de recherche en nutrition

Massey University – Nouvelle Zélande

Mission de 5 mois (stage) : étude de l'effet du kiwi sur la digestion de protéines végétales

- Digestions in vitro et SDS-PAGE
- Dosage des acides aminés
- Mesure de l'activité enzymatique des kiwis



2018 | Cheffe de projet R&D

FRONERI (joint-venture entre R&R Ice cream et Nestlé Grand froid) – Plouédern (29)

Mission de 5 mois (stage) : formulation de crèmes glacées et glaces sans émulsifiant.

- Formulation des recettes à l'aide d'un logiciel
- Réalisation des essais dans un laboratoire pilote
- Caractérisation des essais grâce aux tests de fonte, de vieillissement et de dégustation

FORMATION



2021 | Formation intensive Manager responsable

L'Institut Agro – Rennes (35)

70h de formation : management de la communication, des compétences des collaborateurs et de la performance par la santé au travail



2016 – 2021 | Ingénieure agroalimentaire, spécialisation R&D

L'Institut Agro – Rennes (35)

Projet ingénieur : mettre en place et entraîner un jury de dégustation des pommes

Projet formulation : formulation d'une sauce au beurre blanc gélifiée

Projet L3/M1 : développement d'un emballage éco-conçu dans un concept d'économie circulaire

2015 – 2016 | 1^{ère} année de classe préparatoire en BCPST (Biologie, Chimie, Physique, Science de la Terre)

Lycée Descartes – Tours (37)

Justine BAILLY
2 allée Léonard de Vinci
37 170 Chambray-lès-Tours
Tel : 0668395769
Mail : justine.bai@hotmail.fr

LES PÂTISSIERS DE TOURAINE
2 chemin de la Prée
37 260 PONT-DE-RUAN

Tours, le 11 juillet 2023

Objet : Candidature spontanée

Madame, Monsieur,

Attirée par le secteur de la pâtisserie fromagère, je suis intéressée par votre entreprise familiale française qui m'apparaît innovante et dynamique. De plus, l'authenticité de vos recettes, notamment celle de votre célèbre gâteau au fromage blanc « Saint Amour », et la qualité de vos produits, associées à une sélection rigoureuse de vos matières premières en privilégiant le local et l'origine naturelle démontrent votre savoir-faire et votre engagement pour une alimentation saine. Enfin, la qualité de vos produits ainsi que le développement de votre gamme de soufflés sont une garantie d'évoluer dans une entreprise créative et proactive.

Diplômée ingénieure agroalimentaire en Recherche & Développement de l'Institut Agro de Rennes (ex Agrocampus Ouest), je suis à la recherche de nouvelles opportunités sur des postes de cheffe de projets R&D. Mes expériences de 6 mois dans les services R&D de Froneri et Tipiak m'ont permis d'acquérir de nombreuses connaissances en termes de développement produit. Au sein de la société Tipiak, j'ai exprimé ma créativité en développant des produits innovants pour améliorer la productivité d'une nouvelle machine industrielle. Pour ce faire, j'ai animé une séance de créativité, développé les recettes en laboratoire R&D et mis en place des tests d'analyses sensorielles. Lors de mon stage chez Froneri, l'importance du service R&D et les nombreux projets ont développé mes qualités organisationnelles et ma rigueur.

Enfin, depuis un an et demi, en tant que cheffe de projets R&D au sein de la société SVA Jean Rozé, j'ai pu acquérir une maîtrise de la gestion projet, en coordonnant des projets sur les différents sites de production allant de l'achat d'une nouvelle machine industrielle jusqu'au développement du produit fini et de son emballage. Le pilotage de ces projets a été fait en tenant compte des aspects techniques, réglementaires, documentaires et dans le respect des délais, en collaboration avec les autres corps de métiers (production, qualité, achats, marketing, contrôle de gestion, paramétrage, supply chain...).

L'ensemble de ces expériences ont contribué à accentuer mon autonomie et favoriser mes prises d'initiatives. Le travail en équipe avec différents services supports m'ont appris à fédérer les personnes et développer mes qualités relationnelles. La formation de manager responsable que j'ai suivie lors de ma dernière année d'étude, fusionnée avec mon expérience au sein de mon entreprise actuelle m'ont donné les compétences nécessaires pour communiquer avec les différents collaborateurs en entreprise. Motivée par l'innovation et le développement de produits, je peux vous apporter un regard moderne et novateur sur la gestion de projet dans un domaine qui en constante évolution.

C'est avec plaisir que je me rendrai disponible pour un entretien qui vous permettra de mieux connaître mon profil et d'apprécier mes motivations. Vous remerciant de l'attention que vous porterez à ma candidature, je vous prie de croire, Madame, Monsieur, à l'assurance de toute ma considération.

Justine BAILLY