

# PAULINE



PROMO 2011 - OPTION ALIME 'ALIMENTS INNOVATION MANAGEMENT ENTREPRISE'

## CONSULTANTE - FORMATRICE EN AA

### SES PROJETS EN ARRIVANT A L'ECOLE

Issue d'une formation technologique universitaire, je voulais orienter mes connaissances vers les sciences de l'ingénieur.

La formation que propose VetAgro Sup me permettait de "faire le pont" avec mes compétences techniques en nutrition pour intégrer une vision globale du système de "la fourche à la fourchette" sans perdre de vue la filière du process alimentaire.

### VOTRE PREMIER EMPLOI

Mon stage de fin d'étude m'a donné l'opportunité d'un premier emploi que je n'ai pas accepté.

J'ai trouvé mon premier emploi par le réseau de l'APECITA : un poste de Chef d'équipe agroalimentaire en CDI qui me permettait de comprendre les exigences et les enjeux des gestions opérationnelles du secteur.

Pendant 2 ans, j'ai assuré l'organisation opérationnelle de la production, géré les plannings de personnel, contrôlé les productions... Cette expérience m'a permis d'identifier et de maîtriser les spécificités d'une gestion de production alimentaire (qualité, coûts, délais en fonction du produit traité, des conditions de livraison, de la demande client...)

### SON PARCOURS.

Comme dit plus haut, j'ai d'abord été Chef d'équipe en production agroalimentaire, poste occupé en 2\*8 durant 2 ans.

Ce poste clef en production assure le relais entre les décideurs et la production, organise, manage, planifie, et valide le système de production opérationnel. L'étendue des tâches varie d'une structure à une autre en fonction de l'organigramme en place (ordonnancement, maintenance, gestion des urgences, gestion des réceptions et des livraisons, management, planning du personnel, saisie des données, validation qualité libératoire, reporting...) de premier niveau.

Il m'a permis d'acquérir une vision pragmatique des processus de fabrication et de prendre conscience des exigences clients dans mes raisonnements.

Cette expérience de terrain me semble indispensable pour pouvoir évoluer ensuite vers d'autres responsabilités.

Aujourd'hui, je suis Consultante-formatrice en agroalimentaire et dans le secteur du médico-social depuis 3 ans.

J'anime une dizaine de formations pour tous les acteurs des secteurs en question. J'assure également le démarchage et l'entretien de mon portefeuille client.

C'est un métier riche et dynamique qui implique une organisation rigoureuse et proactive. La diversité de mes interventions et mes rencontres humaines rendent mon activité stimulante.

### SON AVIS SUR LA FORMATION

Ma formation me sert davantage aujourd'hui dans mon métier de Consultante qu'elle ne m'a servi dans mon expérience en production.

J'ai acquis au cours de mes 3 ans à VetAgro Sup une culture générale de la filière alimentaire qui me permet de me positionner et de me questionner correctement sur divers sujets. La pluridisciplinarité acquise permet de développer notre curiosité et notre capacité d'adaptation. En sortie d'école, nous pouvons potentiellement nous orienter vers tous les postes de la transformation agroalimentaire.

Nos vraies spécialisations se font par notre expérience professionnelle.

## VOS CONSEILS AUX FUTURS ETUDIANTS / DIPLOMES

Le choix des stages permet selon moi de valider ou non son attrait pour un poste ou un secteur. Le choix de l'entreprise et l'affinité produit constitue également un critère de choix indispensable. Les entreprises agroalimentaires sont très nombreuses et toutes ne sont pas connues.

Mes conseils :

1. Choisir son secteur (laitier, conserve ...)
2. Choisir les compétences que l'on veut développer (Recherche et Développement, production, qualité, environnement, sécurité)
3. Proposer son offre et stipuler qu'on est ouvert à d'autres propositions si l'entreprise correspond vraiment à son projet.

Noter que plus l'entreprise est petite plus la polyvalence est de rigueur. En cas de doute, une TPE PME permet donc de toucher à tous les domaines.

## SES MEILLEURS SOUVENIRS DE LA FORMATION ?

Je me souviens plus particulièrement du travail de groupe sur Trophéa qui permet de visualiser l'ensemble des étapes de l'idée à la production d'un produit agroalimentaire.

Les soirées, les sorties sportives, la vie associative, les différents clubs, le cadre de vie... permettent de développer le relationnel et les activités extrascolaires sont importants pour le développement personnel.

Je suis d'aujourd'hui active dans diverses associations sportives.