

Nathalie CAPUZZI
36 route du moulin neuf
81300 GRAULHET
06-71-37-34-46

21 ans
Permis B
Véhicule personnel

FORMATION

2007-2008 : LICENCE PROFESSIONNELLE en *Ingénierie de la valorisation des produits carnés*, Centre Universitaire J.F. Champollion de Rodez (12)

⇒ Négociation commerciale, maîtrise statistique des processus...

2007 : BTS en *Industries Agro-Alimentaires option Industries générales*, Lycée Beaulieu d'Auch (32)

⇒ Génie alimentaire et industriel, démarche HACCP, microbiologie...

2005 : BACCALAUREAT *Scientifique*, Lycée agricole FONLABOUR à Albi (81)

EXPERIENCE PROFESSIONNELLE

2008 : Stage de 16 semaines, entreprise Jambon d'Aoste à Aoste (38)

⇒ Conduite ligne de production et initiation à la gestion d'équipe

⇒ Fabrication de salaisons (parage, salage, embossage...)

❖ Travaux pratiques de découpe et transformation de carcasses de gros bovins, volaille et porc.

❖ Projet tuteuré : Développement d'une conserve alimentaire.

❖ Stage à l'ENITA de Clermont-ferrand : Analyse filière volaille, signe de qualité...

2007 : Emploi saisonnier en fromagerie caprine à Puylaurens (81)

⇒ Fabrication, conditionnement, préparation de commandes.

2006-2007 : Stage de 13 semaines, entreprise *César Moroni* à Albi (81)

⇒ Fabrication de chorizos et suivi de la production

⇒ Résolution d'une problématique autour des maîtrises de température

2006 : CDD au sein de l'entreprise agro-alimentaire *César Moroni*

⇒ Conditionnement de chorizos, embossage

❖ Travaux pratiques au Centre Technique de la Conservation des produits Agricoles (CTCPA) :

⇒ Elaboration de plats cuisinés (cassoulet, escalope basquaise), de produits de charcuterie (saucisse sèche, mortadelle, pâté) et de panification.

❖ Module d'Initiative Locale à la transformation des palmipèdes gras

⇒ Fabrication foie gras entier, bloc, magret séché, confit de canard...

⇒ Formation sertissage, stérilisation, pasteurisation et contrôles qualités

❖ Visites d'entreprises françaises et espagnoles (abattoir, conserverie, charcuterie ...)

DIVERS

❖ Titulaire de l'Attestation à la Formation aux Premiers Secours (AFPS)

❖ Maîtrise outils informatiques (Word, Power Point, Excel, Internet)

❖ Espagnol et anglais : niveaux moyens

❖ Passionnée de courses automobiles et de véhicules anciens