



✉ sarkadi.eszter97@gmail.com

📅 26 ans

🌐 www.linkedin.com/in/eszter-sarkadi-21526a150

📄 Permis B

☎ +33 6 13 69 18 33

Langues

Hongrois

Langue maternelle

Français

Bilingue

Anglais

Niveau B2

Informatique

Pack Microsoft Office

xlstat / R studio

Logiciel statistique

Python / Matlab

Plateforme de calcul numérique et de programmation

Compétences

Analyse de texture (rhéologie) et analyse sensorielle

HACCP (Système d'analyse des risques et de maîtrise des points critiques)

Gestion de projet

Analyses et gestion de données

Centres d'intérêt

Sport / Nutrition / Santé

Cuisine / Pâtisserie

Activités cynophiles

Atouts

Autonome, Créative, Bonne communication, Polyvalente, Rigoureuse

SARKADI ESZTER

À propos de moi

« Née à Budapest et diplômée d'un Master Agroalimentaire à Paris, je souhaite retourner en Hongrie pour mettre à profit, [i]au sein d'une entreprise française, mes premières expériences professionnelles réussies. Ma maîtrise des deux langues me permettrait ainsi de renforcer le lien entre mes deux cultures. » [/i]

Diplômes et Formations

● Master - Nutrition et Sciences des Aliments

09/2019 - 07/2021 **AgroParisTech** Massy (France)

Parcours: Ingénierie des Produits et des Procédés

● Licence Sciences, Technologie, Santé

09/2016 - 06/2019 **Université de Paris** Paris (France)

Parcours : Sciences de la Vie

● Baccalauréat scientifique

09/2013 - 07/2016 **Lycée Darius Milhaud** Le Kremlin-Bicêtre (France)

Expériences professionnelles

● Adjointe qualité

03/2022 **Coopérative Fruitière du Val d'Arly** Flumet (France)

- Suivi opérationnel des indicateurs qualité
- Réalisation des prélèvements et d'analyse de produits
- Mise à jour des plans de contrôles et fiches techniques des produits
- Participations aux audits externes (clients/IFS/DDCSPP) et réalisation des audits internes
- Gestion des réclamations clients et des plateformes collaboratifs (Alkemics, TraceOne, Pim, ...)
- Sensibilisation du personnel aux BPH

● Chargée de projet R&D

01/2021 - 07/2021 **Les Moulins Advens - AgroParisTech Innovation** Massy (France)

- Recherche bibliographique
- Étude de l'influence du procédé de broyage sur la structure, la texture et la stabilité du beurre d'arachide
- Développement d'une méthode de caractérisation de la texture du beurre d'arachide
- Analyses statistiques et communication des résultats

● Adjointe R&D

01/2020 - **AgroParisTech - UMR Genial - Equipe Structuration des Produits par le Procédé** Massy (France)

- Étude de la structure et des propriétés rhéologiques des matrices obtenues par gélification
- Étude de l'influence de la composition et du process sur la structure des matrices

Expériences Annexes

● Vendeuse

02/2021 - 02/2022 **Les Vergers de la Terre Seine** Paris (France)

● Étude bibliographique

10/2020 - 11/2020 **Rémy Cointreau** Paris (France)

Étude bibliographique sur les différentes formes de sucre et leurs applications dans les boissons