

AURELIE CENDRES
22 rue Lamartine
13160 CHATEAURENARD
Tel : 06 98 28 97 64/ Mail : aurelie.cendres@hotmail.fr
29 ans – permis B



Ingénieur « Food Innovation »

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

Depuis Octobre 2012

Ingénieur d'étude
Société OriginAll(84)

Ingénieur d'étude : Conception et développement de technologies dans le domaine alimentaire (secteur fruit) permettant aux industriels partenaires la mise sur le marché de **produits alimentaires innovants**

Responsable projet/Maitre de conférences (contractuel) : Libération de composés volatils au cours de la torrèfaction du cacao. Cargill/UMR Ingénierie Procédés Aliments
Projet de 45 k€/an.

- **Compétences générales en Sciences des Aliments**
- **Extraction des composés volatils** : Solid Phase Micro-Extraction → Compétences Analytiques : **FTICR, GC-MS, GC-FID**
- Formation et encadrement : stagiaire Master 1 (2mois), Etudiants 3A Ecole d'ingénieurs, (6mois), Etudiants 2A Ecole d'ingénieurs (2mois)
- Enseignement Cursus Ingénieurs et Université (Master Européen)
- Veille scientifique, concurrentielle et technique

Mars 2011-Septembre 2012

AgroParisTech Massy (91)

Responsable projet/Doctorante : Optimisation d'un nouveau procédé d'extraction de jus de fruits par micro-onde : qualité nutritionnelle et organoleptique des jus. Projet de 150 k€/3 ans. UMR : Sécurité et Qualité des produits d'origine végétale

- **Procédé** : Adaptation, tests et optimisation d'un procédé innovant d'extraction de jus de fruits par micro-onde → Comparaison avec une extraction sous presse à l'échelle pilote (Mission en Pologne)
- **Composition des jus de fruits** (polyphénols, polyosides, protéines, sucres-acides).
Compétences analytiques : HPLC détecteurs : DAD, Fluorimètre, HP-SEC, GC-MS
- Enseignement : Niveau Licence : Microbiologie, Physiologie et Biologie moléculaire
- Encadrement : Stage de master II (janvier-juillet 2010)
- Veille scientifique, concurrentielle et technique

Octobre 2007-Septembre 2010

INRA Avignon(84)

- 2013 **QUALIFICATION**, section 64 du Conseil National des Universités
- 2010 **DOCTORAT** de Biochimie. Université d'Avignon. Ecole doctorale Sciences des Procédés-Sciences des Aliments- Mention : Très honorable avec félicitations du Jury.
- 2007 **MASTER** : Biologie Santé. Sciences des Aliments et Nutrition. Université Bordeaux I/Bordeaux II. Mention Bien. Classement 2/11.
- 2005 **LICENCE** Biologie cellulaire et physiologie. Université Bordeaux I.

FORMATION & DIPLOMES

LANGUES & INFORMATIQUE

- Anglais : correct (missions professionnelles en Pologne, rédactions d'articles, communications orales).
- Allemand : scolaire.
- Bureautique : Suite MICROSOFT OFFICE, Endnote.

CENTRES D'INTERET

- Tennis (15/3), VTT, Escalade