

CURRICULUM VITAE

Recherche d'une entreprise pour Licence Professionnelle QHSE Parcours
Système de Management Qualité en filière Vitivinicole

AXEL COTTET

20 ANS



axelcottet@orange.fr



07.70.40.10.12



80 Allée de la Barbarenque
84320 ENTRAIGUES SUR LA
SORGUE



PERMIS B

COMPETENCES

7 / 10

Logiciels de retraitement de résultats

8 / 10

Anglais : B1

9 / 10

Informatique: Word, Excel, Power Point

553/1000

Certification Voltaire : Niveau d'orthographe professionnelle

6 / 10

Espagnol : A1

FORMATIONS

BTS BIOANALYSES ET CONTROLES / 2018-2020

Lycée et Institut supérieur Saint Denis, Annonay

Notions théoriques et pratiques de microbiologie, biochimie,
biologie cellulaire et moléculaire et de qualité.

**1ERE ANNEE DE DUT GENIE BIOLOGIQUE OPTION
INDUSTRIE AGROALIMENTAIRE ET BIOLOGIQUE / 2017-2018**

Institut Universitaire Technologique, Avignon

**BACCALAUREAT SCIENCE TECHNIQUE ET
LABORATOIRE** option Biotechnologies (MENTION AB) / 2017

Lycée René Char, Avignon

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

**POSTE DE TECHNICIEN DE LABORATOIRE CHEZ
OGIER (SORGUES) PENDANT 1 MOIS (ETE 2020)**

**STAGE DE 14 SEMAINES DANS UN LABORATOIRE
D'ENOLOGIE DIOENOS RHONE / 2019**

Mise au point/amélioration de méthodes de dosage.

Travail sur des automates (IRTF, analyseur séquentiel) mais aussi
sur des méthodes de références (pH, acidité totale, stabilité des
protéines et électrophorèse capillaire).

QUALITES

Rigoureux, organisé et autonome

CENTRES D'INTERET

Sport (basket, foot)

Lecture

Axel COTTET
Né le 12/11/1999 à Nîmes
80 Allée de la Barbarenque
84320 Entraigues sur la Sorgue
Téléphone : 07 70 40 10 12
Mail : axelcottet@orange.fr

Monsieur le Directeur,

Entraigues sur la Sorgue, le 02/07/2020

**Objet : Demande d'alternance pour une Licence Professionnelle QHSSE Parcours
Système de Management Qualité en filière Vitivinicole**

Monsieur le Directeur,

Je suis actuellement en deuxième année de BTS Bioanalyses et Contrôles à l'Institut Supérieur Saint Denis à Annonay.

Je souhaite pour l'année scolaire à venir intégrer une Licence professionnelle Qualité Hygiène Sécurité Environnement parcours Système de Management Qualité en filière Vitivinicole en alternance à la faculté des sciences d'Aix-Marseille Université, c'est donc pour cela que je sollicite votre domaine viticole.

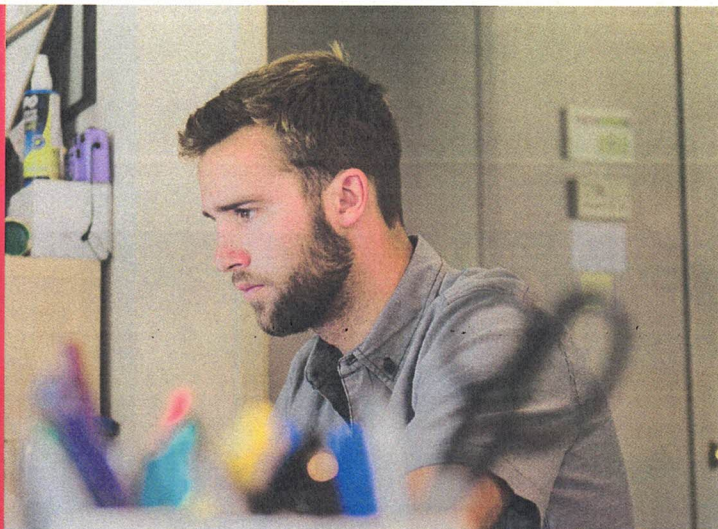
Le choix de votre entreprise est une évidence pour moi car elle est en parfaite adéquation avec la formation suivie. Cette alternance me permettrait par la suite de poursuivre dans le secteur viticole pour devenir maître de chai, responsable qualité ou auditeur.

Je reste à votre disposition pour tout complément d'informations sur ma candidature ou le contenu de ma formation. Je vous joins en parallèle de cette lettre le calendrier de la formation qui débute le 1 octobre 2020.

Je vous remercie par avance à l'attention que vous porterez à ma demande.

Je vous prie d'agréer, Monsieur, l'expression de mes sentiments respectueux.

Axel COTTET



CONTENU DE LA FORMATION

UE1 - CONNAISSANCE FONDAMENTALE DE LA FILIÈRE

- Œnologie
- Viticulture
- Analyse sensorielle et dégustation
- Economie de la filière
- Agroalimentaire

UE2 - COMMUNICATION

- Anglais technique
- Technologies de l'information et de la communication
- Communication

UE3 - MISE EN OEUVRE D'UNE DÉMARCHÉ QUALITÉ

- Économie d'entreprise
- Démarche Qualité (normes ISO 9001, ...)
- Disposition réglementaire et démarches volontaires (normes ISO 17025, ISO 22000, IFS, BRC, ...)

UE4 - MANAGEMENT DES RISQUES

- Hygiène et sécurité des aliments (Outils : HACCP et document unique)
- Sécurité des personnes et environnement (Document Unique, ISO 14000, OHSAS, ...)

UE5 - MÉTHODOLOGIE DE PROJET

- Methodologies de Gestion de projet

UE6 - MÉTHODE DE CONDUITE DES SYSTÈMES QUALITÉ

- Conception de Tableaux de bord, audit qualité, métrologie
- Contrôle Qualité
- Audit Qualité

UE7 - PROJET TUTORÉ

UE8 - MISSIONS EN ENTREPRISE ET ACCOMPAGNEMENT

ORGANISATION DE LA LICENCE PROFESSIONNELLE :

DURÉE :

- 1 an en alternance
- 425 heures
- 2 semestres
- 60 ECTS

RYTHME :

- 1 mois / 1 mois
- 28 semaines en entreprise
- 14 semaines en formation

LIEU :

> Aix-Marseille Université - UFR Sciences
Site de l'étoile - Campus Saint-Jerome

Avenue Escadrille Normandie Niemen,
13013 Marseille

> Lycee Viticole d'Orange

(une période de 5 semaines durant la formation)

2260, route du Grès
84100 Orange

MODALITÉS D'INSCRIPTION

- L'inscription est assujettie à la signature d'un contrat d'apprentissage (formation initiale) ou d'un contrat de professionnalisation (formation continue) avec une entreprise.
- Chaque candidat recherche un contrat d'entreprise. La Licence Professionnelle partage les offres de ses partenaires et accompagne chacun dans ses recherches.
- Vos missions sont à valider par l'équipe pédagogique

CONTACT

Responsable pédagogique de la formation
Isabelle Pouliquen

E-mail : i.pouliquen@univ-amu.fr

Assistante responsable de formation
Caroline Solomondos

E-mail : caroline.solomondos@univ-amu.fr

Tél. : 04 91 28 88 35

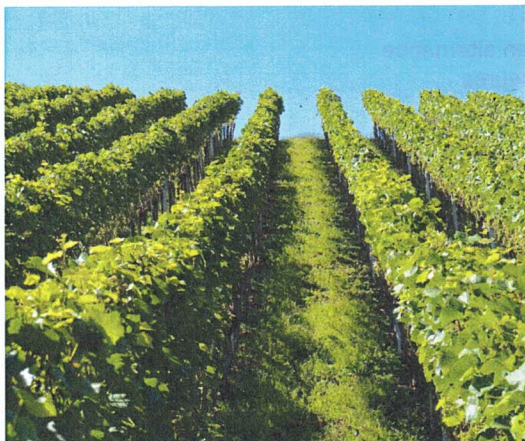
www.lproqhsse.com

NOS PARTENAIRES

FORMASUP
PROVENCE - ALPES - CÔTE D'AZUR



C F A
É P U R E
MÉDITERRANÉE



Licence Professionnelle Qualité, Hygiène, Sécurité, Santé et Environnement Systèmes de Management QHSE en Filière Viti-vinicole en Alternance

PUBLIC CONCERNÉ :

- Alternant
- Prérequis :
Bac +2
DUT / BTS / L2 en
- > Viticulture-œnologie
- > Agroalimentaire
- > Biologie, Génie biologique
- > Biochimie, ...
- > Chimie, Génie chimique
- > Management industriel...
- > QHSE, QLIO, ...

Toutes les candidatures sont examinées en regard du projet professionnel du candidat

INSERTION PROFESSIONNELLE :

Les diplômés peuvent occuper des fonctions de responsable ou assistant qualité dans toute entreprise viti-vinicole ou agroalimentaire et plus largement dans toute PME ou TPE engagée dans une démarche QHSE :

- > Responsable Qualité / QHSE
- > Assistant Qualité / QHSE
- > Conseiller technique en production
- > Maître de chai
- > Assistant de culture
- > Auditeur
- > Caviste

OBJECTIF DE LA FORMATION :

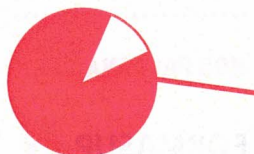
Former en alternance des professionnels capables de maîtriser la mise en place et l'animation des systèmes de management Qualité, Hygiène, Sécurité, Environnement dans la filière viti-vinicole, et plus largement dans le secteur agro-alimentaire, en mettant en œuvre les normes, référentiels et réglementations applicables à l'entreprise.



Organisée en partenariat avec le Lycée Viticole d'Orange, les diplômés de cette formation possèdent les bases de connaissance de la filière (agronomie, œnologie, gestion de la production, techniques de viticulture), qui leur permettent de garantir la conformité du système QSE par rapport aux référentiels pertinents, appliqués vis-à-vis des clients, fournisseurs, et organismes de contrôle, et de contribuer à son amélioration continue.

LES ACTIVITÉS DU DIPLÔMÉ :

- Aide l'équipe de direction à concevoir la politique qualité de l'entreprise.
- Met en œuvre les dispositions prises pour atteindre les objectifs fixés.
- Réalise le suivi et l'évaluation des systèmes QHSE mis en place.
- Anime et assure la promotion de l'esprit qualité.
- Rend compte du fonctionnement des systèmes QHSE à la Direction Générale.
- Assure une veille documentaire notamment au niveau réglementaire



TAUX D'ACCÈS À L'EMPLOI :

82 %

Situation observée 30 mois après l'obtention de la Licence Professionnelle