

**Laëtitia LEE**

91b, boulevard Mansart

21000 DIJON

☎ : 06.23.81.54.62

✉ : [lee.laetitia@gmail.com](mailto:lee.laetitia@gmail.com)

29 ans, Nationalité Française

Permis B &amp; Véhicule

**TECHNICIENNE EN ANALYSE SENSORIELLE****COMPETENCES**Rédactionnel

Rédaction de devis

Elaboration de questionnaires

Traitement statistique des données

Rédaction de rapports d'étude (français, anglais)

Terrain

Recrutement de consommateurs

Gestion des stocks (produits, matériel)

Formation de panels experts (techniques de dégustation et d'olfaction)

Animation de tests consommateurs et de profils experts

Technique

Préparation de concentrés de parfum (parfumerie fine) et de concentrés d'arômes

Application d'arômes en masse (produits laitiers)

**REALISATIONS**

Coordination d'un logiciel spécifique : FIZZ Réseau

- Création de séances avec programme (FI-BASIC) et de manuels d'utilisation vulgarisés

- Formation de 11 personnes à l'utilisation du logiciel par des mises en situation

Réalisation d'un profil spécifique : profil Flash

Coordination d'un test consommateurs sur deux sites

Organisation et animation de groupes de discussion pour l'ENSBANA

**INFORMATIQUE & LANGUES**

Logiciels spécifiques :

- Acquisition : FIZZ Réseau 2.46A, Compusense 5
  - Traitement statistique : SPAD DECISIA 5.5, PASW Statistics 18, XLStat 2007
- Pack Microsoft Office (Word, Excel, PowerPoint)

Anglais : courant (830 points au TOEIC)

Allemand : niveau scolaire

**EXPERIENCES PROFESSIONNELLES**ANALYSE SENSORIELLE ET TESTS CONSOMMATEURS

- |                  |  |                        |
|------------------|--|------------------------|
| <b>2010-2011</b> | <b>Technicienne en Analyse Sensorielle, Institut du Goût du Périgord</b><br>Prestataire de services en agroalimentaire et cosmétique - Association loi 1901          | <b>(11 mois, CDD)</b>  |
| <b>2010</b>      | <b>Technicienne en Analyse Sensorielle, Symrise, Puteaux</b><br>N°4 mondial du parfum et de l'aromatique alimentaire - Mission pour la société EUROSYN Développement | <b>(5,5 mois, CDD)</b> |
| <b>2009</b>      | <b>Chargée de Mission en Analyse Sensorielle, Chocolaterie Valrhona, Tain l'Hermitage</b><br>Filiale du groupe Soparind-Bongrain, plus de 500 employés               | <b>(6 mois)</b>        |

AUTRES EXPERIENCES

- |      |  |               |
|------|--|---------------|
| 2008 | Conseillère de Vente, Le Bon Marché Rive Gauche (groupe LVMH), Paris | (6 mois, CDD) |
| 2006 | Chimiste, Laboratoire de Recherche Universitaire, La Rochelle        | (6 mois)      |
| 2005 | Technicienne en chimie, Bureau National Interprofessionnel du Cognac | (3 mois)      |

**FORMATION**

- |             |  |
|-------------|--|
| <b>2009</b> | <b>Master 2 Professionnel de Gestion des Propriétés Sensorielles des Aliments, Agro Sup Dijon (ex-ENSBANA) / Université de Bourgogne</b> |
| 2006        | Master 2 Recherche de Biochimie, Université de La Rochelle   |
| 2004        | Licence de Chimie, Université de Cergy-Pontoise  |

**CENTRES D'INTERETS****Membre de l'association Sens&Co (Association des professionnels de l'analyse sensorielle) depuis 2009**

Gastronomie : initiation à l'œnologie, cuisine et pâtisserie

Loisirs créatifs : dessin, écriture

Activités sportives : randonnées pédestres, yoga