

## Votre contact Formation



Passionnée par les procédés de transformation en agroalimentaire, c'est tout naturellement que Cécile s'est tournée vers l'industrie de la viande dès le BTS, avec une formation en industrie de la viande et la charcuterie. Son diplôme en poche et avide d'approfondir ses connaissances sur le milieu agricole et les filières, fondement de l'industrie agroalimentaire, elle intègre l'École Ingénieur de Purpan.

Au cours de son cursus ingénieur, elle a diversifié son savoir en explorant d'autres filières : industrie laitière, viticole, céréalière... Forte de ces connaissances variées et avec l'envie de les partager, Cécile intègre notre structure en 2008. Consciente des problématiques de nos filières en matière d'hygiène et de santé et sécurité au travail, elle n'hésite pas à se former pour intervenir dans ces domaines et notamment autour de l'affûtage et affilage des couteaux.

Toujours en contact, avec les différents acteurs de la filière porcine et des services de l'état pour être au plus près de l'information, Cécile bénéficie d'une connaissance pointue des procédés de fabrication qui fait d'elle votre meilleur allié pour vos projets formations autour de la sécurité sanitaire, la sécurité au travail et le développement technique.

## Cécile BOURREL

✉ [cecile.bourrel@pyragena.fr](mailto:cecile.bourrel@pyragena.fr)

☎ : 06.30.49.35.28



### INGENIEUR EN AGRICULTURE/ AGRO-ALIMENTAIRE

#### Expérience Professionnelle

- 2015 à aujourd'hui** **Chargée de formation – INPAQ, Arzacq Arraziguat (64).**  
Mission : Responsable de la formation et de l'appui technique aux entreprises agro-alimentaire et étudiants dans les secteurs de la sécurité sanitaire (hygiène alimentaire, HACCP), la santé et sécurité au travail (Prévention des Risques liés à l'Activité Physique), Sauveteur Secouriste du Travail (SST), Démarche du couteau qui coupe, technologies alimentaire (transformation du porc, technologies de transformation, autoclaves).
- ✓ *Relationnel avec le client afin de cerner ces besoins et réalisation de devis et conventions.*
  - ✓ *Création de formation : rédaction des programmes, du contenu de la formation, bibliographie, création des supports vidéo et papier*
  - ✓ *Intervention auprès des différents interlocuteurs : dirigeants d'entreprises, salariés, personnel de CAT, étudiants,...*
  - ✓ *Réalisation de diagnostics/ audits hygiène, sécurité*
  - ✓ *Réalisation d'avis sur plan pour la création d'atelier agro-alimentaire*
  - ✓ *Appui technique aux entreprises : rédaction de dossiers d'agrément, de plan de maîtrise sanitaire, rédaction de document unique suivi de cuisson, ...*
  - ✓ *Création de brochures, affiches*
- 2015 à Janv. 2021** Mission : Responsable technique du service d'Analyses sensorielles
- ✓ *Création et mise en place du système qualité du laboratoire selon la norme AFNOR NF :ISO 17 025*
  - ✓ *Entraînement de jurys d'experts*
  - ✓ *Organisation et gestion des séances hédonique et expert*
  - ✓ *Rédaction de rapport de séances.*
- 2008 - 2015** **Chargée de formation – PYRAGENA, Arzacq Arraziguat (64).**  
Missions identiques à celles de INPAQ/ QUALI-SAVEURS
- 2007** **Chargée d'étude - Centre Technique des Oléagineux Métropolitains (CETIOM), Bazège (31).**  
**Stage 7 mois** Mission : chargée d'étude du diagnostic de la filière soja en France, partie débouchés.
- ✓ *Rencontre avec différents interlocuteurs nationaux pour faire l'état des lieux de la filière.*
  - ✓ *Organisation de tournées dans différentes régions pour la réalisation des enquêtes.*
  - ✓ *Organisation des comités de pilotage mensuels.*
  - ✓ *Rédaction et diffusion des comptes-rendus d'enquête.*
  - ✓ *Préparation et présentation des résultats à différents partenaires.*
- 2006** **Chargée de projet - Centre Technique de la Conservation des Produits Alimentaire (CTCPA), antenne de Rodez (12). Stage 3 mois**  
Mission : Co-responsable du projet TRCOLL 2006 : L'impact des ferments sur les magrets séchés/ fumés
- 2005** **Inagh Farmhouse Cheese, Inagh (Irlande), Stage en exploitation caprine biologique et transformation fromagère. Stage 3 mois**  
Mission : Responsable de la fabrication des fromages.

## Cécile BOURREL

#### Formation

- 2008** **Diplôme d'Ingénieur en Agriculture.** El Purpan (anciennement ESAP), Toulouse.  
Domaine d'Approfondissement : Management des entreprises viti-vinicoles.
- 2004** **BTSA Ingénierie Agroalimentaire,** Spécialité Industrie des produits carnés et de salaisons, LEGTA Rodez La Roque.
- 2002** **BAC Sciences et Technologie des Produits Alimentaire (STPA),** Spécialité Sciences, Technologies et Économie. LEGTA Toulouse Auzerville.

#### Autres compétences

Anglais : lu, parlé, écrit. TOEIC 755

Informatique : Maîtrise de Word, Excel, PowerPoint, logiciel FIZZ.

Espagnol : notions

#### Centres d'intérêts

Membre dirigeante du Comité des Landes de Judo Ju-Jitsu depuis 2016.

Membre de la commission arbitrage jodo/ jujitsu Ligue Nouvelle Aquitaine

Pratique du ju-jitsu et judo (Ceinture Noire 1<sup>er</sup> Dan) au Judo Club Cap de Gascogne

Commissaire Nationale de Ju-Jitsu

Membre du bureau directeur et dirigeante équipe volley-ball à Adour Volley