

# Guy-Ferla

## À propos

Étudiante en Master procédés fermentaires en agroalimentaire, je recherche un stage en vinification qui me permettra de maîtriser les procédés de fermentation en vinification, le cycle de vie des raisins et de contribuer à l'émergence de nouvelles solutions.

## Compétences

- Rigueur scientifique
- Utilisation du logiciel R Studio ; Microsoft Excel
- Mise en pratique de l'HACCP
- Organisation et gestion d'évaluation sensorielle (travail d'équipe)

## Langues

- Français : Courant
- Anglais : B2

## Expérience associative

**Bénévole** 2025-2026

*Agorae\_ Université Bourgogne Europe\_ Dijon/ France*

- Participation aux activités solidaires et logistiques
- Travail d'équipe

## Expériences

### Responsable qualité

Jan 2025\_ Fév 2026

*3 Brasseurs Toison d'Or\_ Dijon/ France*

- Production et suivi de production fermentation
- Étude des sources de contamination microbiologique (flore lactique et flore sauvage)
- HACCP & Proposition de pistes d'amélioration

### Mémoire de master\_ Projet de recherche

Oct 2024 - Sep 2025

**Thème** : Impact de l'enrobage de l'urée enrobée d'huile de neem sur les paramètres physicochimiques et sensoriels de l'ananas

*Laboratoire des Sciences et Technologies Alimentaires (LaSTA)\_ Abomey-Calavi/Bénin*

- Réalisation d'un dispositif expérimental
- Analyses physicochimiques et sensorielles
- Organisation d'équipe de travail
- Veille scientifique & proposition de pistes d'amélioration

### Responsable qualité

Jun 2022\_ Sep 2022

*Oasis des enfants (Farines infantiles)\_ Abomey-Calavi/Bénin*

- Production de farines infantiles
- Analyses physicochimiques
- HACCP & Hygiène et qualité

### Assistante de recherche

Août 2023\_ Sep 2025

*LaSTA\_ Abomey-Calavi/Bénin\_ Projet Peanut Quality*

- Analyses physicochimiques
- Suivi de production

## Formations

### Master 1 Biologie Agro Science

2025-2026

*Sciences de la Vie de la Terre et de l'Environnement (SVTE) Université de Bourgogne Europe/ France*

- Procédés de fermentation
- Biostatistique & Économie et gestion
- Sciences des aliments
- Aliments : Formulation, sensorialité et durabilité
- Microbiote intestinal
- Développement durable

### Master Sciences et Technologie Agroalimentaires

2024-2025

*Faculté des Sciences Agronomiques (FSA)/ Université d'Abomey-Calavi/Bénin*

- HACCP
- Microbiologie alimentaire
- Statistique (Logiciel RStudio)
- Valorisation des produits agroalimentaires