

MARINE F.

**New Product Development Technologist
Kinneton Confectionery (Fakenham)**



Pouvez-vous décrire les principales MISSIONS que vous exercez dans le cadre de votre emploi actuel ?

Mon rôle consiste à développer de nouveaux produits (chocolats et biscuits) pour la majorité des chaînes de grandes distributions anglaises (un peu pour l'export aussi), notre principal client étant Mark & Spencers.

Mes principales fonctions sont :

- de développer ces produits en respectant des contraintes de coûts et de temps très restreintes ;
- de suivre ces produits de la conception, en passant par les essais dans l'usine et jusqu'au lancement ;
- de modifier, adapter ou améliorer les recettes de certains produits existants; l'un de mes gros projet actuellement est de remplacer l'huile de palme par d'autres matières premières dans la majorité de nos recettes ;
- de documenter et remettre les nouvelles recettes au responsable de production ;
- d'établir et de documenter les attributs de qualités (apparence, odeur, arôme, texture, arrière-goût) de chaque nouveau produit afin de déterminer si le produit est acceptable ou à rejeter lors de la production ;
- de travailler en étroite collaboration avec l'équipe d'emballage afin que les emballages soient adaptés aux produits ;
- responsable de l'étude organoleptique des nouveaux produits au cours des semaines et mois afin de déterminer les dates limite optimales de consommation, puis documenter ces études ;
- d'envoyer les nouveaux produits pour être analysés nutritionnellement.

Pouvez-vous nous raconter votre PARCOURS d'études et vos expériences professionnelles depuis l'obtention de votre licence ?

Après ma licence, je suis partie sur Le Havre faire un Master Chimie Fine ARPAC (Arômes, Parfums et Cosmétiques). A l'obtention de mon diplôme (septembre 2007), j'ai décidé qu'il était temps pour moi d'aller à l'étranger apprendre l'anglais (tellement indispensable de nos jours). J'ai donc commencé à chercher du travail dans mon domaine d'études qui est la chimie et plus particulièrement la chimie des arômes alimentaires. J'ai eu beaucoup de chance car malgré mon niveau d'anglais, très médiocre à cette époque, j'ai réussi à décrocher un poste en tant qu'aromaticienne junior seulement 1 mois après la sortie de la faculté.

J'ai occupé ce poste chez Flavex International d'octobre 2007 à août 2010. Mes principales fonctions dans ce rôle étaient le développement de nouveaux arômes sucrés ainsi que de les tester dans diverses applications (gâteaux, biscuits, chocolats, glaces, boissons...).

Au bout de ces presque 3 années d'expérience professionnelle, je me suis aperçue que j'étais beaucoup plus intéressée par l'application des arômes dans le produit fini que par la formulation de l'arôme en lui-même. Et plus particulièrement de comprendre les interactions de l'arôme dans le produit fini. Cela m'a même donné l'envie de faire une formation en chocolaterie. Je suis donc rentrée en France pour faire un CAP Chocolatier (obtenu en juin 2011), puis un autre CAP en pâtisserie (obtenu en juin 2012).

Suite à cela j'ai cherché du travail sur toute la France mais sans succès. Après plusieurs mois de recherches intensives et de désolations, j'ai décidé d'étendre mais recherche à l'étranger. En l'espace de 15 jours après le début de mes recherches d'emplois en Angleterre, j'ai été convoquée pour deux entretiens d'embauche.

J'ai décroché le poste de New Product Development Technologist chez Kinneton Confectionery (industrie chocolatière). C'est le poste que j'occupe actuellement depuis janvier 2013.

Intitulé exact de mon poste: AYR & Bakery NPD Technologist (All Year Round and Bakery New Product Development Technologist).

Pouvez-vous nous indiquer ce que la LICENCE vous a apporté ?

Premièrement, je souhaiterais signaler que je garde un excellent souvenir de mes 3 années d'études au sein de l'UPPA.

Excellente atmosphère et professeurs très disponibles à ma très grande surprise. Je ne pensais pas au sortir du lycée trouver tant de support de la part des professeurs (disponibles et à l'écoute).

Après mon bac ; je me suis un peu dirigée par hasard à étudier la chimie (une des matières que j'aimais le plus au lycée après la SVT). Mon goût pour la chimie s'est conforté lors de ces années d'études et plus particulièrement pour la chimie organique grâce au professeur Michel Holeman. En effet, Mr Holeman m'a transmis sa passion pour la chimie et plus particulièrement pour la chimie des arômes et des parfums. C'est ainsi que je décidé d'orienter la suite de mes études dans ce domaine. Il est très possible que si je n'avais pas rencontré Mr Holeman je n'aurais jamais pensé étudier la chimie des arômes et des parfums (études qui m'ont vraiment passionnée).

Le DEUG SDM et la licence de chimie que j'ai effectuées au sein de l'UPPA m'ont très bien préparée pour la suite de mes études. Je n'ai eu aucunes difficultés à effectuer mon Master tant mes bases de chimie étudiées lors de ces 3 années étaient fortes.

Un grand merci à tous les professeurs et personnels de l'UPPA qui ont contribué à mon succès.