



Louis MOULIN

ÉTUDIANT EN AGROALIMENTAIRE,
CHIMIE ET BIOTECHNOLOGIES

Téléphone : +33 7 67 36 55 11
Email : loulou_moulin@orange.fr

Adresse : 8 rue du relais, App. M21G
33 600 Pessac, France

Étudiant ingénieur en chimie et biologie en 3ème année à l'ENSMAC (Bordeaux), je recherche un stage de fin d'étude de 22 semaines en R&D dans le domaine pharmaceutique de avril à août 2026.

FORMATION

ENSMAC École Nationale Supérieure de Matériaux, d'Agroalimentaire et de Chimie, membre de Bordeaux INP | 2023-2026

- Cours suivis : Biochimie, Bio ingénierie, Microbiologie, Chimie organique, Chimie analytique, Propriétés des polymères, Santé et Nutrition, Thermodynamique
- Connaissance des standards d'hygiène et des pratiques de laboratoire et de l'industrie agroalimentaire
- Président du Bureau des Étudiants
- Formation SST

Cycle préparatoire de Bordeaux (CPBx) | 2021-2023

- Cours suivis : Biologie cellulaire et moléculaire, Biotechnologie, Maths, Biologie animale et végétale
- Projet de 6 mois sur l'utilisation des plantes hyperaccumulatricee pour la dépollution des sols

Lycée Augustin Fresnel, Caen | 2018-2021

- Bac avec mention, spécialité SVT et physique et option européenne espagnol (niveau B1)

EXPÉRIENCES

Laboratoire Quaglia, Université du Québec à Montréal (Canada), stage d'application | 2025

- Maîtrise des procédés de production enzymatique : Clonage moléculaire, Transformation, Production à différentes échelles, Expression, Purification
- Aptitudes à travailler dans un laboratoire de biotechnologies et applications des règles adéquates
- Réalisation de tests enzymatique précis et mise en forme rigoureuse et scientifique des résultats
- Recherches bibliographiques poussées
- Participation à la publication d'article sur la dégradation de plastique par l'enzyme CalA

Heidelberg Materials, stage d'initiation | 2024

- Poste de travail en 3x8 sur une chaîne de production en cimenterie
- Préparation et analyse de ciment en vue de contrôles qualité
- Apprentissage des processus industriels (machinerie et système de surveillance)

Travail étudiant | 2022-2025

- Préparateur de commande, Legallais (2022)
- Aide à domicile auprès de personnes âgées, Ernesti (2022-2024)
- Professeur à domicile niveau collège/lycée, Acadomia (2025)

PROJET

Projet de recherche, innovation et développement, ENSMAC, Bordeaux INP | 2024-2025

Membre d'une équipe de 8 étudiants développant sur 18 mois un produit alimentaire sain et innovant : un petit-déjeuner portable aux apports nutritionnels équilibrés

- Conception complète d'un produit alimentaire sain et de son packaging
- Tests et améliorations de différentes formulations

COMPÉTENCES TECHNIQUES

- Rédaction de rapports scientifiques détaillés et documentés
- Respect des normes d'hygiène lors du travail dans des environnements stériles
- Maîtrise de techniques d'identification et de quantification : SDS-page/Western Blot, RMN, GC-MS ...
- Connaissance des problématiques liés à la manipulation de produits actifs ou microbiologiques
- Compétences de base en Python et R, utilisation de Microsoft Office
- Langues : français (langue maternelle), anglais (TOEIC niveau B2), espagnol (niveau B1)

COMPÉTENCES TRANSVERSALES

- Travail en équipe
- Organisation
- Flexibilité
- Curiosité (notamment scientifique)
- Autonomie et initiative
- Leadership et dynamisme
- Enthousiasme

CENTRES D'INTÉRÊTS

- Sport (Football, Course, Musculation ...)
- Musique, Cinéma, Échec
- Voyager et découvrir de nouvelles cultures et paysages
- Engagement au sein d'association caritative (Banque alimentaire, CAMO)