

Marianne FORGUES

18, rue Tiphaine
75 015 PARIS
☎ 06 76 55 84 11

marianne.forgues@hotmail.fr

23 ans, Mobilité nationale et internationale



Ingénieur INSFA spécialisée en Marketing

Double compétence en Marketing et en Agroalimentaire, 2 ans d'expériences professionnelles, créative, rigoureuse, maîtrise de l'Anglais et de l'Espagnol, passion pour l'innovation, les challenges et le travail d'équipe.

OBJECTIF: Assistant Chef de Produit

FORMATION : BAC+6

- 2007 ■ **Master professionnel Marketing – Chef de Produit**
à l'ESA (Ecole Supérieure des Affaires), membre du réseau des IAE de Paris.
- 2006 ■ **Diplôme d'ingénieur INSFA** (Institut National Supérieur de Formation Agroalimentaire).
■ **DAA de Statistiques Appliquées à l'Agroalimentaire**, Analyses de données Marketing et Analyses sensorielles.
■ Etude avec LVMH : "Comparaison de panels, profil sensoriel de parfums et des préférences consommateurs".
- 2005 ■ Etude avec la Chambre d'Agriculture de Bretagne : "Evolutions et perspectives du Hard Discount".
- 2001 ■ Admise 6^{ème} au **concours national d'entrée à l'INSFA** (Agrocampus Rennes), Baccalauréat Scientifique.

EXPERIENCE PROFESSIONNELLE CUMULEE : 2 ANS

- 2006 ■ **MARIE GROUPE UNIQ - Assistant Chef de Produit (6 mois)** au sein du **Marketing Santé** :
 - Suivi d'études consommateurs, de média et de marché (Théma, TNS Sofres, Marketing Scan, etc.
 - Participation au développement et au lancement de St Hubert 100% végétal prévu le 02/10/06.
 - Gestion d'opérations promotionnelles ; reporting ; suivi budgétaire.
 - Analyse de panels (IRI, Sécodip) et de la concurrence.
- Été 2005 ■ **UNILEVER "New Business Solutions Department" en Marketing - Développement (3 mois)** :
 - Travail en Marketing Stratégique à l'interface entre les Développeurs et le Marketing Opérationnel.
 - Création de concepts, Développement de nouveaux produits et procédés.
- 2004-2005 ■ **UNILEVER "Food & Health Research Institute", Centre Européen d'Innovation (6 mois, Pays-Bas)** :
 - Développement de nouveaux produits au sein d'une équipe multifonctionnelle.
 - Etude de la stabilité physico-chimique d'une boisson lancée en 2006 en Angleterre.
- 2003-2004 ■ **DOUCE FRANCE - GASTRONOME - R&D (6 mois)** :
 - Création et Développement de prototypes, étude de faisabilité industrielle.
 - **Travail sur le lancement d'innovations (Steakys, Double deck, etc.).**
- Été 2003-04 ■ **LECLERC & CORA** Employé Commercial en Cosmétique, Parfumerie, Diététique, Baby Food et Biscuits.

LANGUES, INFORMATIQUE ET STATISTIQUES :

Bonne maîtrise de l'Anglais et de l'Espagnol (courant).

- **TOEIC : 870/990** Niveau "Opérationnel supérieur" (Décembre 2005).
- Séjours aux **ETATS-UNIS**, en **ANGLETERRE**, aux **PAYS-BAS** et en **ESPAGNE**.

Bonne maîtrise de l'informatique: Internet, Word, Excel, PowerPoint, Visual Basic Application, création d'un site sur la Nutrition.

Compétences statistiques: Analyse en Composantes Principales (ACP), Analyse des Correspondances Multiples (ACM), Scoring, Analyse de la Variance (ANOVA), utilisation fréquente des logiciels statistiques R, SPAD, SensoMiner, SAS.

LOISIRS ET CENTRES D'INTERETS :

Participation active au sein de l'**association ISOGONE** (Concours annuel récompensant l'Innovation Agroalimentaire Bretonne, www.isogone.com) au travers du **Journal** trimestriel et du **Jury**.

10 ans d'études musicales (solfège et flûte traversière), pratique régulière du badminton, de la natation et du jogging.

Grand intérêt pour la musique, le cinéma, la cuisine et les voyages.