



## Profil

- +33 6 50 60 57 68
- jerson.c.gervacio@gmail.com
- 91400, Orsay - 93380, Pierrefitte-sur-Seine
- 06/10/2000

## Compétences

- Analyse microbiologique de différentes matrices
- Extraction des molécules biologiques
- Identification bactérienne
- Pratique des normes d'Hygiène et de Sécurité des laboratoires
- Gestion de projet

## Logiciels

- Pack Office (Word, Powerpoint, Excel, Forms)
- Regressi
- Biorender
- Adobe Photoshop

## Langues

- Anglais : Langue maternelle
- Tagalog/Filipino : C1
- Français : C2
- Espagnol : niveau A2
- Coréen : notions

## Centres d'intérêt

- Chant
- Pratique de la guitare acoustique (Autodidacte)
- Volleyball et Badminton

# Jerson GERVACIO

Apprenti ingénieur R&D en agroalimentaire en première année à AgroParisTech, je recherche une alternance de 36 mois à partir de septembre 2024.

## EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- Technicien de Laboratoire R&D** (2024, 10 semaines)  
**Développement d'une méthode de détection des produits congelés/décongelés**  
Recherche bibliographique, Préparation des échantillons, PCR qualitative, qPCR absolue et relative, Design des amorces, Traitements des données  
UMRt BioEcoAgro site ULCO, Boulogne-sur-Mer (62200)
- Secrétaire du Bureau des Étudiants (BDE)** (2023 - 2024, 1 an)  
Communication interne et externe, planification et organisation d'évènements  
IUT du Littoral Côte d'Opale, Boulogne-sur-Mer (62200)
- Tuteur pédagogique** (2023 - 2024, 11 mois)  
Accompagnement sur les pré-requis de la formation, Révision avant les examens  
IUT du Littoral Côte d'Opale, Boulogne-sur-Mer (62200)
- Hôte d'accueil à la Direction Générale** (2023, 2 mois)  
Accueil VIP, Gestion des réservations et appels téléphoniques  
Crédit Agricole Montparnasse, Paris (75006)

## FORMATION

- AgroParisTech, Diplôme d'ingénieur** (2024 - 2027)  
Sciences et technologie des aliments, Gestion des risques, Normes et réglementations, Contrôle qualité, Analyse sensorielle, Gestion de production et amélioration continue, ...
- 1ère et 2e années, BUT Génie Biologique, parcours sciences de l'aliment et biotechnologie** (2022 - 2024)  
IUT du Littoral Côte d'Opale, Boulogne-sur-Mer
  - Projet tutoré** en partenariat avec la **Fédération des Spiruliniers de France (FSF)** en BUT 2 : Formulation d'un milieu de culture naturel pour la production de spiruline.  
Rédaction d'un **article scientifique** à publier suite à des résultats concluants.**Compétences spécifiques** : Recherche bibliographique, Création d'un plan d'expériences, Suivi d'une culture continue des microalgues, Gestion de l'éclairage, Analyse Carbone-Azote, Extraction de la phycocyanine, Gestion de projet, Traitement des données numériques et photographiques
- CPGE (Classes Préparatoire aux Grandes Ecoles) - BCPST (Biologie, Chimie, Physique et Sciences de la vie et de la Terre)** (2020 - 2022)
- BAC S, OIB (Option Internationale du Baccalauréat), Section Américaine** (2017 - 2020)  
Lycée International de l'Est Parisien, Noisy-le-Grand