



Anthony Sehl

J'exerce actuellement le métier d'ingénieur en recherche et développement grâce aux solides compétences scientifiques et techniques dans le domaine des lipides, et transverses en gestion de projet et communication, acquises durant mon expérience en tant que doctorant en thèse CIFRE.

INGÉNIEUR EN CHIMIE DES LIPIDES



anthony.sehl@gmail.com



02/04/1992 (28 ans)



Bat B4, Appt 301, 19 rue Pierre Noailles
33400 Talence



06 12 37 06 94



Permis B

FORMATIONS



2015-2019

DOCTORAT Sciences Chimiques
Université de Bordeaux, Gironde

- Système de management Qualité, Santé – Sécurité, Environnement (ISO 9001, 14001, 26000, 45001)
- Formation Sauveteur-Secouriste du Travail
- Droits d'auteur

2013-2015

MASTER Nutrition Humaine et Santé,
mention bien
Université de Bordeaux, Gironde

- Epidémiologie et besoins nutritionnels
- Innovation en Nutrition
- HACCP et sécurité sanitaire des aliments (ISO 22000)
- Concours Best Business Model, 2^{ème} place catégorie « Innovation technologique »

2010-2013

LICENCE Biologie moléculaire, cellulaire et physiologie, *mention assez bien*
Université de Bordeaux, Gironde

LOISIRS



Secouriste
bénévole
Protection Civile



Lecture



Voyages



Sports

Danse

COMPETENCES

- **Conception** et **gestion** de projets innovants d'entreprise
- Diriger et mettre en œuvre les **analyses scientifiques**
- **Appliquer** les normes de qualité
- **Valoriser** des résultats scientifiques (*rédaction de rapports et d'articles, présentations orales et posters*)
- Maîtrise de **Microsoft office** (Excel, Word, PowerPoint)
- **Français** (langue maternelle) – **Anglais** (compétences professionnelles)

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES



2019

INGENIEUR en chimie des lipides
Fermentalg
Libourne, Gironde

Développement R&D du downstream process (raffinage, stabilisation) de la production d'huile riche en DHA pour transfert industriel à l'échelle production.
Etude du paysage brevets et de la propriété intellectuelle.
Développement analytique et de nouveaux produits.

2016-2018

DOCTORANT salarié CIFRE
ITERG, Equipe Nutrition-Santé et Biochimie des lipides
CBMN, CNRS UMR 5248
Pessac, Gironde

Influence de la forme moléculaire et supramoléculaire de vectorisation des acides gras polyinsaturés oméga-3 sur leur biodisponibilité.

2016

Technicien de laboratoire
ITERG, Equipe Nutrition-Santé et Biochimie des lipides
Pessac, Gironde

2015

Chargé d'étude
ITERG, Equipe Nutrition-Santé et Biochimie des lipides
Pessac, Gironde

PUBLICATIONS



- A critical assessment of transmethylation procedures for n-3 long-chain polyunsaturated fatty acid quantification of lipid classes
Sehl et al. 2018, Food Chemistry
- In vitro lipolysis and in vivo absorption of n-3 polyunsaturated fatty acids according to their chemical form
Sehl et al. 2019, British Journal of Nutrition
- Intestinal bioavailability of n-3 long chain polyunsaturated fatty acids influenced by the supramolecular form of phospholipids
Sehl et al. 2020, Food and Function