



Les anciens de la BCPST du Lycée Roland Garros :

Mathieu Molé, Ingénieur diplômé de l'ENSAIA



Petite présentation :

Bac en 2004 puis **prépa BCPST de 2004-2006 (première promo du Lycée Roland Garros)**. **Admission au concours Agro, intégration de l'ENSAIA** (Ecole Nationale Supérieure d'Agronomie et des Industries Alimentaires) de Nancy (<http://www.ensaia.inpl-nancy.fr/>).

ENSAIA de 2006 à 2009 : spécialisation en Recherche et Développement, filière agroalimentaire, master de recherche.

Diplôme d'ingénieur obtenu en 2009. Actuellement **chef de projet en maîtrise d'ouvrage informatique dans le cadre du déploiement d'une suite de gestion du processus achat à Carrefour**.

Parle-nous de ton métier :

Je travaille dans une **Société de Service d'Ingénierie Informatique**, actuellement en mission de conseil chez Carrefour en tant que **chef de projet**. Au sein de la direction des systèmes d'information du groupe, je suis en charge du déploiement à l'international d'une nouvelle solution permettant une gestion totale du process utilisé par les centrales d'achat et qui inclut les phases d'élaboration des gains, de sourcing, de gestion des contrats, d'analyse financière, etc..

Les aspects de la mission sont variés :

-logistique et relationnel → je gère 15 pays présents en Amérique Latine, Europe, et Asie. Déplacement dans chaque pays pour présenter le projet, définition des responsabilités, suivi quotidien... gestion de deux consultants asiatiques qui sont mes relais sur la partie Asie.

- technique → expertise fonctionnelle de l'application, élaboration des spécifications techniques à communiquer aux développeurs, suivi des anomalies, des demandes d'évolution et des correctifs.

Mathieu, peux-tu nous décrire ton école :

L'ENSAIA est la seule ENSA permettant de choisir entre les filières Agro et Industries Alimentaires dès la première année. Les enseignements sont très diversifiés, il existe plus de 12 spécialisations différentes allant des biotechnologies au packaging en passant par le développement durable des filières agricoles. Une grande importance est donnée à la gestion de projet. On apprend à travailler avec des personnes différentes, sur des sujets différents (marketing, gestion des entreprises, concours d'innovation alimentaire, étude de filière agro-alimentaire, etc) et c'est toujours un point que j'ai réussi à 'vendre' facilement lors de mes entretiens d'embauche.

L'ENSAIA favorise également la césure grâce à des partenariats avec des universités étrangères et de nombreuses offres de stages.

La possibilité de faire un master recherche OU un master administration des entreprises en parallèle de sa spécialisation de fin d'année permet également d'avoir un double diplôme et d'accroître son champ de recherche lors de l'entrée dans le monde du travail.

Côté ambiance, Nancy est une ville très étudiante, avec beaucoup de soirées et d'activités proposées... L'école comporte également de nombreuses associations sportives et culturelles permettant de rencontrer un maximum d'autres étudiants.

Stages effectués : en 2007, 2 mois à Sica Viande Réunion ; en 2008, 6 mois à Alsa Unilever à Nancy ; en 2009, étude du potentiel de fruits exotiques au Nicaragua ; en 2009, finaliste du concours d'innovation alimentaire européen Trophéa.

Un petit mot pour les élèves actuellement en BCPST :

La prépa BCPST reste une des formations qui laisse entrevoir un choix de possibilité extrêmement vaste pour la poursuite de son parcours scolaire et professionnel. Aujourd'hui les entreprises demandent de plus en plus de savoir s'adapter, de toujours apprendre, d'être persévérant et surtout de parvenir à tirer le meilleur d'un travail en équipe ... or ce sont justement des qualités que la BCPST permet de développer ! En conclusion : entraidez-vous les uns les autres.. vous n'en serez que meilleurs !!