Mathilde Debionne



CONTACT

Adresse:

18 avenue Robert Schuman 14000 Caen

email:

mathilde.debionne@hotmail.fr

LinkedIn:

https://www.linkedin.com/in/ mathilde-debionne-782b46138

Téléphone:

06.58.45.83.74

Permis B

LANGUES

Anglais: courant Intérêt personnel pour la culture anglophone, tandems

linguistiques, 197/210

Cambridge Advanced Exam (C1/C2), Août 2020

Espagnol: intermédiaire **Allemand**: scolaire

Français: Certificat Voltaire

2021, Score de 882 🕔

VOYAGES

France, Canada, Australie, Europe

CENTRES D'INTÉRÊT

• Sport: équitation (galop 5),

randonnée

♦ Lecture: littérature contemporaine (francophone et anglophone), club de lecture

♦ Associatif : La Tablée des chefs, animatrice d'aumônerie, adhérente AFDN et SFN.





Diététicienne diplômée et titulaire d'un master en nutrition, je suis passionnée par l'éducation alimentaire, la prévention santé et la rédaction de contenus liés à la nutrition. Rigoureuse, curieuse et animée par un fort esprit d'initiative, je souhaite contribuer à des projets innovants qui favorisent une alimentation équilibrée, responsable et accessible à tous.

EXPÉRIENCES PROFESSIONNELLES

Immersion professionnelle service diététique Septembre 2025

Établissement public de santé mentale (EPSM), Caen (14)

Juin-Juillet 2025 Stage de diététique thérapeutique en milieu hospitalier

Clinique sainte Barbe, Strasbourg (67)

Stage de diététique thérapeutique en milieu hospitalier Mars-avril 2025

Clinique sainte Anne, Strasbourg (67)

Prise en charge d'un service d'hématologie et de médecine interne, organisation d'un atelier de prévention « Manger Bouger »

Stage à thème optionnel Jan-Février 2025

Institut Nutrition - Fondation d'entreprise de Restalliance, Lyon (7è)

Communication et rédaction scientifique (synthèses, compte rendus, rapport d'activité, newsletter), Rencontres de l'Institut Nutrition, formation sur les TCA (CREATyon) et à La Fresque de la Dénutrition (animation), ALIM50+

Stage restauration collective Janvier 2025

Caisse des Ecoles de Paris Centre, Paris (3è)

Liaison chaude, commis, réception des commandes, traçabilité, mise en vitrine et service, ménage, animations petit déjeuner, petite faim/grande faim, recyclage,

commissions menu, audits d'hygiène, logistique, liaison froide

Novembre 2024 Stage restauration collective, cuisine centrale

API cuisine centrale de Verrières-le-Buisson, Verrières-le-Buisson (91)

Commis de cuisine, cuisine centrale en liaison froide

Pigiste rubrique cuisine Depuis mai 2025

La Vie – Malesherbes Publications (groupe Le Monde), Paris (13è)

2021-2024 Office manager et rédactrice

La Vie – Malesherbes Publications (groupe Le Monde), Paris (13è)

Responsable de la rubrique cuisine (choix des recettes, programmation et relecture, interviews, critiques), suivi administratif et logistique des collaborateurs, responsable du courrier des lecteurs, promotion et organisation

des conférences mensuelles La Vie

Assistante coordinatrice éducation alimentaire Avril-août 2019

La Tablée des Chefs Smart Food Paris, Paris (20è)

Développement d'un cahier de recettes pédagogique pour collégiens et lycéens accompagnement d'ateliers d'éducation alimentaire en collège et MECS veille informationnelle, rédaction d'articles, marketing digital, mesures d'impact

FORMATION

2024-2025 BTS diététique 2ème année

Centre National d'Enseignement à Distance (CNED)

Certiticat Writing and publishing recipes 2022

Institut Le Cordon bleu, Paris (e-learning)

2020 Diplôme d'études supérieures spécialisées en nutrition (M2)

Université de Montréal, Montréal, Canada

Analyse critique d'articles scientifiques, rédaction de revues de littérature, développement de connaissances sur les enjeux spécifiques liés à la nutrition en santé publique, comportement du consommateur, méthodologie de la recherche,

recherche qualitative, biostatistiques

2019 Master 1 nutrition et communication

École de Diététique et Nutrition Humaine (EDNH), Paris (6è)

SAVOIR-FAIRE ET SAVOIR-ETRE

Compétences

- Rédaction et communication
- Formation HACCP (Diapason expertise 2025)
- Animatrice pour La Fresque de la Dénutrition (Institut Nutrition 2025)
- Repérage et gestion de l'information (MOOC BIB-BONICI Université de Montréal)
- Maîtrise des logiciels Hestia et Orbis
- Maîtrise des outils bureautiques (Pack office : Excel avancé, Google suite, Slack, Canva)
- Recherche bibliographique scientifique (MEDLINE, EMBASE, CabAbstract, EndNote)

Savoir-être

- Autonomie dans le travail et prise d'initiative
- Patience et écoute
- Fiabilité, confidentialité