

Port-

folio

Chauvin Samuel



Samuel Chauvin

Bonjour, je m'appelle Samuel et je suis actuellement en 3ème année de design graphique. Ayant toujours été intéressé par tout ce qui tourne autour de la création et qui permet de s'exprimer en général, je me suis tourné vers le design. Par ailleurs, je suis à la recherche d'un stage de deux mois qui me permettrait d'améliorer mes compétences et de mettre en application celles acquises en cours.

Parcours professionnel

Solarenn - Saint-Armel - Périmètre national

Chargé de calibrage, Manutentionnaire 2022-2023 (job d'été)
- Tri des tomates et réapprovisionnement de celle-ci sur la ligne de production assignée

Soreal - Brie - Périmètre International

Approvisionneur 2024 (job d'été)
- Utilisation de transpalette électrique et de gerbeur pour apporter les matières premières et stocker les productions dans les camions.

Alphapub - Bain-de-bretagne - Périmètre Local

Aide graphiste et production 2024 (Stage)
- Créations de carte de visite, de sticker et de covering.
- Aide à l'impression sur textile et covering véhicule.

Compétences



After effect



Photoshop



Illustrator



InDesign



Figma



Blender

Maternelle B1

samuel.chauvin@agr.fr

07 57 44 50 67

Formation

l'AGR l'école de l'image - Rennes

Bachelor (en cours)

- Dernière année de bachelor, en design multimédia



TOUT, ON VOUS DIT TOUT SUR CES ORANGES !

Chez les Ingrilli, les agrumes c'est une histoire de famille ! Cette famille sicilienne a fondé son entreprise de transformation d'oranges et de citrons il y a plus de 100 ans, et c'est aujourd'hui la 5ème génération qui est aux commandes. Encore aujourd'hui, tout se fait en Sicile : de la culture des agrumes, au pressage, et finalement à la mise en bouteille. Résultat : un jus d'orange 100% pur jus qui donnera de l'énergie à toute la famille, idéal pour démarrer la journée du bon pied.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Pour limiter l'impact environnemental, la quantité d'encre utilisée sur cette étiquette est réduite.

Nous recevons les mots d'amour à :

La Fourche, 10 rue des Frères Lumière, 77290 Mitry-Mory
www.lafourche.fr
 N° de lot / À consommer de préférence avant le : voir sur le bouchon



Séparez les éléments avant de trier

créé avec vous

La Fourche

JUS D'ORANGE

SANS PULPE

ORIGINE SICILE

NUTRI-SCORE A B C D E

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

eco score

IT 810-007 AGRICULTURE ITALIE

JUS D'ORANGE ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Ingédients : jus d'orange*.
 *Produits issus de l'Agriculture Biologique.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100ML

Energie	188kJ/45kcal
Glucides	10g
Dont sucres	8,4g
Fibres alimentaires	0,2g
Protéines	0,7g
Quantités négligeables de matières grasses, d'acides gras saturés et de sel.	

DU BLABLA BARBANT MAIS IMPORTANT

A conserver dans un endroit frais et sec. Une fois ouverte, gardez la bouteille au frigo et consommez-la dans les 7 jours.
 Même si notre jus est filtré, il peut contenir des restes de pulpes.

Volume net **1L**









Chocolat Noir à 53% de cacao

dessert

Noir

L'incontournable chocolat noir Nestlé Dessert aromatique et équilibré, à la fonte parfaite. Idéal pour réussir tous vos grands classiques!

CHOCOLAT PUR BEURRE DE CACAO

NUTRI-SCORE
A B C D E

Gâteau au chocolat noir

Ingrédients :
120 g de farine
120 g de beurre
1 Tablette de Chocolat NESTLÉ DESSERT noir
4 oeufs
80 g de sucre
1/2 sachet de levure

15 min
x10

- 1- Préchauffez votre four Th.6/7 (200°C).
- 2- Faites fondre le chocolat avec le beurre environ 2 minutes au four à micro-ondes à 500W.
- 3- Dans un saladier, mélangez les œufs, le sucre, la farine et la levure. Ajoutez le beurre et le chocolat fondus.
- 4- Beurrez et farinez un moule à manqué de 20 cm. Versez la préparation et faites cuire entre 18-20 minutes dans votre four.

Chocolat Noir Supérieur
Ingrédient : sucre, pâte de cacao (Afrique de l'Ouest, Amérique du Sud), beurre de cacao, émulsifiant (lécithines), arôme naturel de vanille de Madagascar.
*Bilan massique certifié Rainforest Alliance.
Alliance. www.ra.org/fr Cacao : 53% minimum.
Peut contenir : LAIT, FRUIT À COQUE

VALEURS NUTRITIONNELLES	Pour 100g	Pour 5 carré (25.6g)	% AR* pour 5 carré
Énergie	2285 kJ 548 kcal	585 kJ 140 kcal	7%
Matières grasses	34,1 g	8,7 g	12%
dont acides gras saturés	20,2 g	5,2 g	26%
Glucides	50,7 g	13,0 g	5%
dont sucres	46,4 g	11,9 g	13%
Fibres	7,3 g	1,9 g	-
Protéines	6,0 g	1,5 g	3%
Sel	<0,01g	<0,01g	0%

*AR : Apport de référence pour un adulte-type (8400kJ/2000kcal). Ce produit contient 8 portions de 5 carrés.
Portions à adapter pour les enfants selon leur âge.

À conserver de préférence avant fin:

205g e À conserver au frais et au sec

7 613035 1040823

DATE DÉPASSÉE ?
AVANT DE JETER

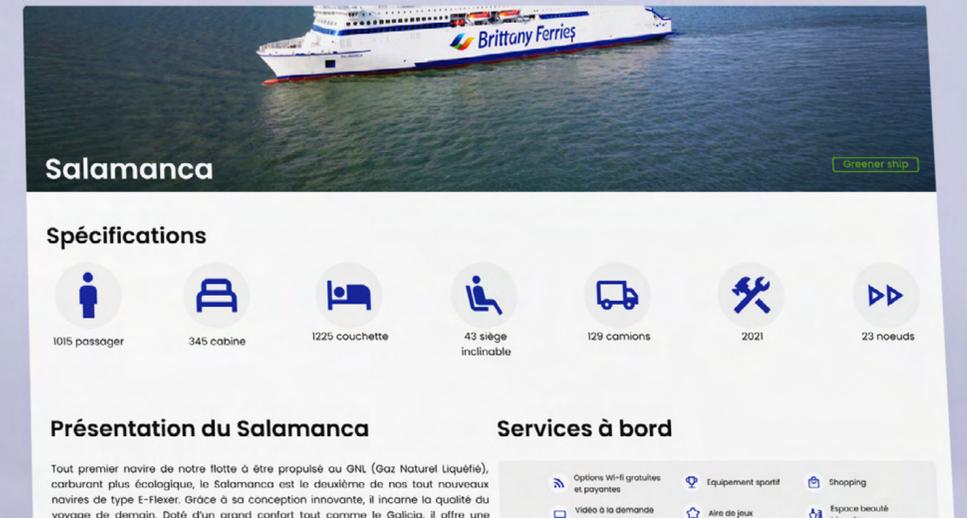
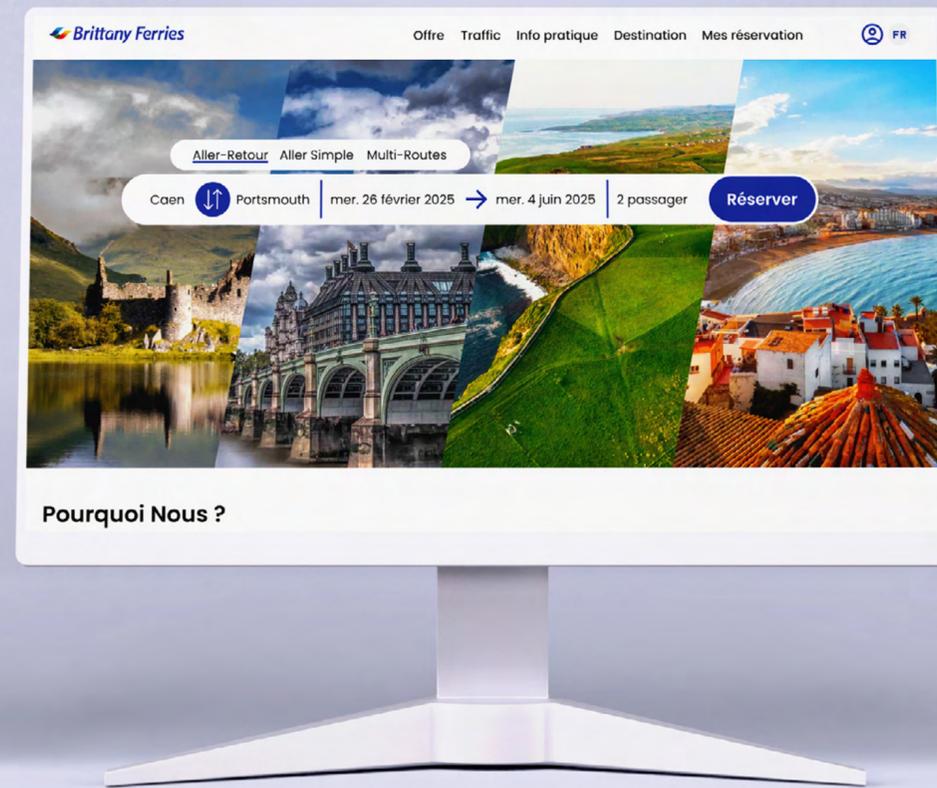
OBSERVEZ SENTEZ GOÛTEZ

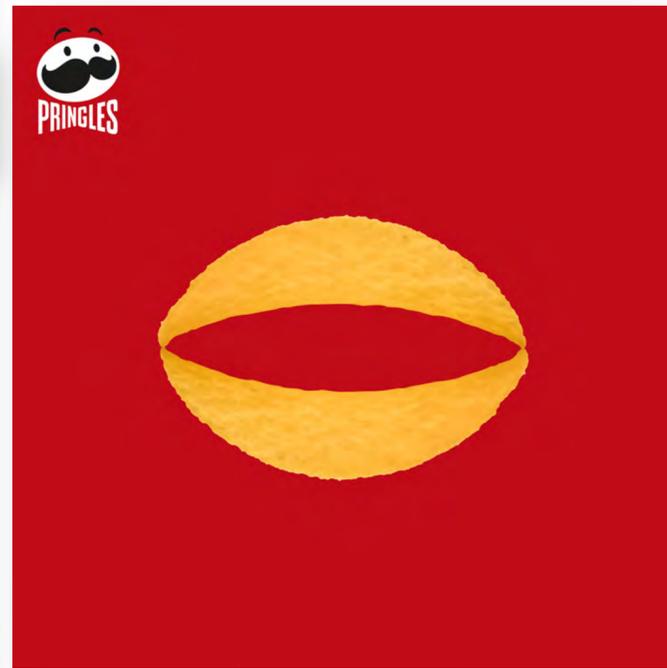
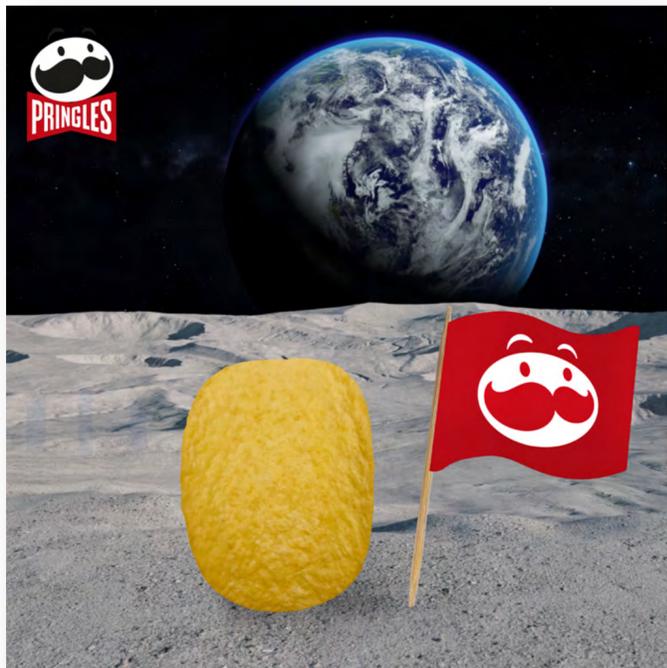
Too Good To go

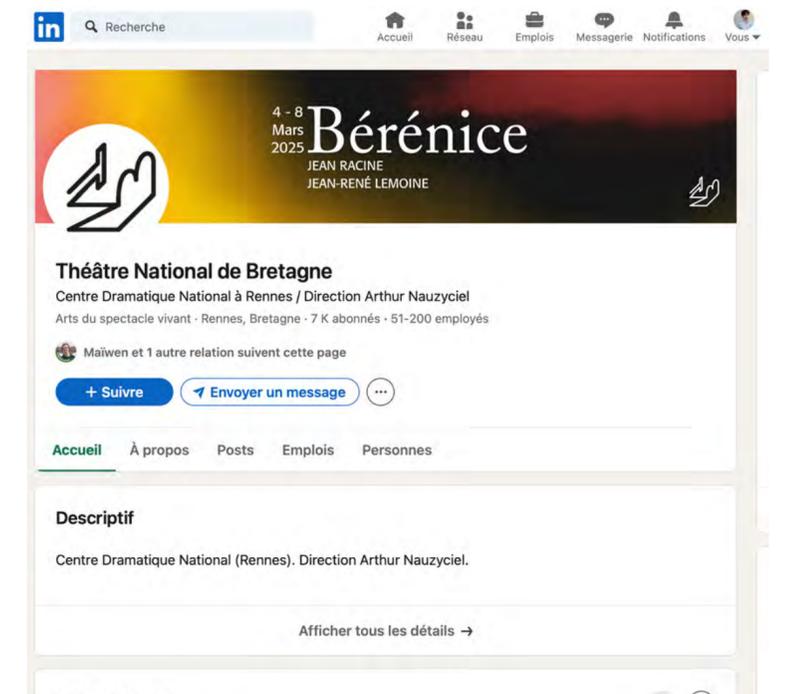
Plus d'information ?
0 800 100 307
(service + appel gratuit)
www.nestledessert.fr
services consommateur Nestlé France
34-40 rue Guymémer
92130 Issy-les-Moulineaux

FEUILLE PAPIER
+
FEUILLE METAL
+
FILM PLASTIQUE
+
BAC DE TETRA
Séparez les éléments avant de trier











Merçi

De votre attention

samuel.chauvin@agr.fr

07 57 44 50 67