

Ausbildung

06/2019–11/2020 **Berufspraktische Ausbildung** am niedersächsischen Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit u.a.

Lebensmittel- und Veterinärinstitut Braunschweig bzw. Oldenburg
 (Rechtliche Einstufung und Beurteilung von Lebensmittel auf Grundlage wissenschaftlicher Daten z.B. BfR-Stellungnahmen)
 Institut für Bedarfsgegenstände
 (Rechtliche Einstufung und Beurteilung von Migration u.a. für Lebensmittelkontaktmaterialien, Bewertung der Toxikologie nach z.B. REACH Verordnung, CLP-Verordnung)
 Hospitation am Veterinäramt Celle
 (Erfahrungen: Vollzug des Lebensmittelrechts inklusive des Rückrufs von Lebensmitteln; Teilnahme an Gerichtsverhandlungen)
 Einblicke in das Qualitätsmanagementsystem (z.B. ISO 9001, ISO 17025, HACCP, IFS)

Note (noch nicht bekannt)

10/2012–10/2018 **Studium der Lebensmittelchemie**, TU Braunschweig Note: 2,4
 02/2018–03/2018 1. Staatsexamen (Lebensmittelchemie, Lebensmitteltechnologie, Ernährungslehre, Toxikologie und Mikrobiologie)

Praxisrelevante Erfahrungen im Labor (Hauptstudium)

04/2018–10/2018 Diplomarbeit zum Thema
 Identifizierung und präparative Isolierung von bioaktiven und wertgebenden sekundären Pflanzeninhaltsstoffen, nicht flüchtiger Maillardprodukte aus Rückständen der Malzprozessierung in Kooperation mit dem ILU (Institut für Lebensmittel- und Umweltforschung e.V.)
 08/2017 Sensorik (Allgemeine Prüfbedingungen nach DIN 10961, Schwellenwertprüfung, Triangeltest, Rangordnungsprüfung, Duo-/Trio-Prüfung)
 05/2017–07/2017 Zuarbeiten zu einer Promotion
 Thema Zucker-Analytik mittels Kapillar-Elektrophorese
 02/2016–04/2017 Lebensmittelanalytik
 07/2016 Anwendung mikroskopischer Methoden zur Analytik von Lebensmittel
 04/2016–01/2017 Analytik von Kosmetika und Bedarfsgegenständen
 04/2016 Mikrobiologie
 10/2015–02/2016 Instrumentelle Analytik (Gaschromatographie, HPLC, HPTLC, Massenspektrometrie, Potentiometrie, Polarographie, Counter current chromatography)
 04/2014–09/2015 Nasschemische Analytik

08/2002–06/2011 **Abitur**, Weibelfeldschule, Dreieich Note: 3,1

IT-Kenntnisse

Microsoft Office	
Word	sehr gute Anwenderkenntnisse
Power Point	sehr gute Anwenderkenntnisse
Excel	gute Anwenderkenntnisse
ESI-Compass 1.3 for HCT/	Anwenderkenntnisse
Esquire– Data Analysis	
Origin	Anwenderkenntnisse
ChemBioChraw	gute Anwenderkenntnisse

Sprachkenntnisse

Deutsch (sehr gute Kenntnisse in Wort und Schrift,
Muttersprache)
Englisch (verhandlungssicher in Wort und Schrift)
Französisch (Grundkenntnisse)

Auslandserfahrungen

03/2019–05/2019 Reise durch Singapur, Hongkong, Macau und Thailand
08/2011–08/2012 Work and Travel, Australien und Neuseeland
07/2010 Sprachreise, England

Freiwillige Fort- und Weiterbildung

12/2020 Potenzialanalyse
02/2019 Motivation und Kommunikation: motivational interviewing
01/2019 Selbst- und Zeitmanagement
01/2019 Auf den Punkt gebracht: In einer Minute zum perfekten Eindruck
01/2015 Personalführung: Führen in unterschiedlichen Situationen
12/2014 Interkulturelle Kommunikation - Fit für den Job beim Global Player

10/2015 Trainerschein Trampolinturnen (Grund und Fortgeschrittenen-Lizenz)
01/2014 Kampfrichter Trampolinturnen (E- und D-Lizenz)

persönliches Engagement/Interessen

Ersthelfer (Erste-Hilfe-Lehrgang)
Trampolinturnen 10/2015–heute Trampolinturn-Trainerin im Hochschulsport
01/2014–heute Kampfrichter bei der Landesmeisterschaft

Eiskunstlaufen
Kochen und Backen

Braunschweig, 07.02.2021



Michèle Metzger