



## CONTACT

✉ [graci.tom21@gmail.com](mailto:graci.tom21@gmail.com)

📍 Loire (42), France

🌐 **PORTFOLIO**  
**tom-ai.dev**

🚗 Permis de conduire

## COMPÉTENCES TECHNIQUES

### IA & Données

Python (PyTorch, scikit-learn, Pandas, XGBoost), OpenCV, Neo4j, GraphRAG, SQL, R, modèles locaux (Ollama)

### Déploiement

Git, Streamlit, Docker

### Outils Industriels

Power Platform (Power BI, Power Apps, Power Automate)

## COMPÉTENCES

- Autoformation en IA/ML en parallèle des études
- Curiosité scientifique et lecture d'articles de recherche (arXiv, SOTA)
- Prise d'initiative pour résoudre les problèmes
- Respect des délais et des contraintes

## LANGUES

### Anglais

C1 – TOEIC Listening & Reading : 945/990

### Français

Langue maternelle

### Allemand

Niveau académique

# TOM GRACI

## Ingénieur Agroalimentaire

Spécialisation en intelligence artificielle

## EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE

2023 – Aujourd'hui

France

### Ingénieur Qualité & Data Scientist (Alternance) | Révillon

- **IA & aide à la décision (sujet de thèse)** : Développement d'une architecture RAG pour automatiser et indexer sémantiquement des rapports numériques d'inspection d'hygiène.
- **Ingénierie des données** : Conception de pipelines ETL automatisés via API pour centraliser et transformer des flux hétérogènes de données qualité.
- **Analyse des procédés** : Traitement statistique de données physicochimiques (rhéologie) afin de contrôler la variabilité du chocolat.

02/2025 – 05/2025

République tchèque

### Ingénieur Performance Industrielle (Stage) | Savencia

- Développement et programmation de nouvelles instances de nettoyage automatisé afin d'optimiser les programmes de nettoyage des équipements et de réduire la consommation de ressources.
- Analyse de données internes et fournisseurs pour identifier les freins à la performance et les gains d'efficacité.

01/2023 – 03/2023

France

### Technicien de Laboratoire | Eurofins

- Amélioration de la gestion des échantillons et de l'assurance qualité : préparation des analyses, traçabilité, amélioration des systèmes et restitution des résultats clients.

## FORMATION

2023 – 2026 | Institut Agro Dijon

France

**Spécialisation** : Données et technologies numériques pour l'agroalimentaire

**Modules clés** : Acquisition, traitement et analyse des données ; stockage des données ; Machine Learning ; Deep Learning ; visualisation des données ; écosystème numérique et aspects sociétaux

2021 – 2023 | Diplôme Technique de Deux Ans

Sciences alimentaires et biotechnologies – IUT Dijon, Université de Dijon, France

## RÉFÉRENCES

### Pierre-Yves LOUIS

Enseignant-chercheur en statistiques et mathématiques / Coordinateur de formation

Institut Agro Dijon

26 bd Docteur Petitjean, 21000 Dijon  
[pierre-yves.louis@agrosupdijon.fr](mailto:pierre-yves.louis@agrosupdijon.fr)

### Betty BIDEAUT

Directrice qualité et recherche / développement

Révillon Chocolatier

5 place Pincourt, 42120 Le Coteau  
[betty.bideaut@revillonchocolatier.fr](mailto:betty.bideaut@revillonchocolatier.fr)

## CENTRES D'INTÉRÊT

- Peinture acrylique
- Lecture d'articles de recherche en IA
- Jeux en équipe
- Création d'applications basées sur l'IA pour la qualité alimentaire