***** ******
Nationalité Française
Permis B

* *** ** ***** ****
Noisy-le-Grand (93160)
****
**********@*****.***

Responsable hygiène qualité, Confirmé

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

sept. 2017 / oct. 2020 — **Auditrice**
qualité-EUROFINS (France)
Audit QSH, FSSC 22000.
Audit conseil GMS
Mise ne place des plans d'actions correctives
Elaboration et mise en place du PMS
Rédaction des rapports d'audits qualité, conception des méthodes et outils d'audits qualité.
Prélèvements des échantillons alimentaires

Formation à l'hygiène à l'HACCP (Restauration collective et commerciale) Veille réglementaire et législative, sensibilisation.

juin 2017 / sept. 2017 — **Auxiliaire vétérinaire**
Clinique vétérinaire sévigné- Livry gargane

oct. 2015 / — **Directrice qualité et auditrice interne**
Groupe EL Jabri (Maroc)
Veille juridique, réglementaire et mise en place des PMS
Formation interne et animation liée à la prévention des risques

Développement d'une culture qualité/risques au sein du groupe
Accompagnement du groupe pour la certification HALAL, BRC et IFS
Mise en place, pilotage, coordination et évaluation du programme qualité.

sept. 2014 / oct. 2015 — **Chef du département**
vétérinaire-ARD UNIFERT (Maroc)

/ — **Responsable ile de France**
Laboratoire LABHYA France
Formation en Hygiène et sécurité alimentaire (HACCP, Food Law, TIAC...)

Conseil et audit en restauration collective et commerciale

Mise en place du PMS en restauration et en industrie Agro-alimentaire

Prélèvement des échantillons alimentaires.

/ — **Responsable hygiène qualité**
Caisse des écoles Paris 20
Garantir les conditions d'hygiène et de sécurité des aliments sur 75 sites.
Contrôler la chaîne de production au niveau de la cuisine centrale (20000 repas/jour)
Veille réglementaire et mise en place du plan sortie des plastiques

Mise en place du PMS et actualisation du plan HACCP

Suivi pour la certification ISO 22000

Mise en place d'un outil de suivi des réclamations fournisseurs et validation des processus.

Participation à la mise en place des plans de production.

Formation des équipes et animation des ateliers HACCP.

Gestion des logiciels : Qualiboo, Fusion-Salamandre et Sirus.

COMPETENCES

Qualiboo, Fusion-Salamandre, Sirus, QSH, FSSC 22000

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français