



\*\*\*\*\*  
\*\*\*\*\*  
\* .\*\*\*\*\*@\*\*\*\*\* .\*\*

## BOULANGERE - TECHNICIENNE QUALITE, Sénior

### EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- janv. 2018 / déc. 2023**     **Assistante technique clients industriels**  
CERELAB  
*Enquête variétale. Farines biologiques sur levains : blé - épeautre - seigle.*  
*Formatrice certifiée Qualiopi*  
*Tests de panification, rôle et fonctionnalités des ingrédients, défauts et actions correctives en panification,*  
*pains bio - levains - viennoiseries - pains de mie, plan de maîtrise sanitaire.*  
*Public : conducteurs de ligne et responsables production en panification industrielle viennoiserie - pain de mie - toast, sélectionneurs en grandes cultures, responsables de projet R&D.*
- janv. 2017 /**     **Assistante technique clients industriels**  
GMP - Moulin de Bordeaux  
*Boulangère d'essai. Formulation.*  
*Assistante technique clients industriels : cru et précuit surgelés. Interlocutrice coopératives, commerciaux.*
- janv. 1992 / déc. 1996**     Grands Moulins de Paris  
*en relation avec les services achats matières premières, production et marketing : Additifs et adjuvants : connaissance approfondie, sélection, contrôle.*  
*Formulation : sélection et assemblage blés, farines, améliorants, mixés viennoiserie et pains spéciaux.*  
*Contrôle panification : blés, farines et mixés.*  
*Appui technique et suivi qualité aux moulins du groupe. Formation de techniciens boulangers d'essais.*
- janv. 1991 /**     TRIPETTE & RENAUD - CHOPIN  
*Étude d'un appareil de test de panification, travaux réalisés sur le site de l'INRA de Montpellier.*
- janv. 1990 /**     Moulins SOUFFLET à Lozanne  
*Laboratoire, contrôles analytiques sur blés et farines.*
- /**     **Responsable laboratoires**  
GMP - Moulin de Bordeaux  
*Réalisation des tests de panification, laboratoire contrôle analytique : encadrement laborantines.*  
*Rédaction plans et méthodes de contrôles, modes opératoires, spécifications, plan de surveillance additifs.*  
*Suivi appareillage et facturation, participation au plan financier.*  
*Formation produits : technico-commerciaux et commerciaux.*  
  
*Responsable assurance qualité*  
*Référentiel interne pour le Management de la Sécurité des Aliments et la maîtrise de la traçabilité,*  
*normes IFS, ISO 22000, ISO 17025 et Guide de Bonnes Pratiques d'hygiène en Meunerie.*  
*Elaboration manuels qualité, HACCP, traçabilité, gestion de crise.*  
*Annexes : veille réglementaire, plan de maintenance, ressources humaines, plan de surveillance alimentaire.*  
*Rédaction et mise à jour fiches de spécifications, cahiers des charges.*  
*Formation et rappel des procédures aux opérateurs de production.*

Responsable audits internes, clients GMS, Label Rouge, négoce bio.

Hygiène et sécurité

Secrétaire CHSCT. Rédaction du document unique avec le responsable d'exploitation.

/

### **Responsable formulation - qualité produits**

GMP - Moulin de Bordeaux

Connaissance coopératives d'appro, sélection des blés, détermination prime qualité.

Connaissance approfondie du diagramme de fabrication, amélioration du système de contrôle de l'outil de

production : travail en synergie avec les responsables moulin et logistique.

Formulation, optimisation du prix de revient matière, mise au point nouveaux produits.

Synthèse et exploitation des indicateurs qualité : résultats contrôles, non-conformités, remontées clientèle.

Clients : suivi panel, assistance technique, formation, animation de salon professionnel, tournées vendeurs à

thème technique : analyses outils, process, valorisation produits.

Assistance technique au moulin de Saint Etienne de Crossey, dpt Isère.

## **COMPETENCES**

---

blé

## **COMPETENCES LINGUISTIQUES**

---

**Français**