



\*\*\*\*\*

Nationalité Française  
Permis B

\* \* \* \*

Caderousse (84860)

\*\*\*\*\*

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

## Responsable Qualité, Confirmé

### EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

déc. 2018 / août 2022

#### Responsable Qualité

LA SAVOUREUSE Orange

- \* Développement et animation la démarche d'Assurance Qualité
- \* Mise en place de la certification ISO9001
- \* Contrôle de la conformité d'application de procédures qualité
- \* Analyse des NC et détermination des mesures préventives et correctives
- \* Suivi de la veille normative et réglementaire
- \* Encadrement, accompagnement, animation et formation du personnel
- \* Suivi et animation des objectifs et indicateurs qualité
- \* Garant de la sécurité et la qualité sanitaire des produits tout au long du process
- \* Gestion des prestataires de services de production jusqu'à libération

oct. 2017 / oct. 2018

#### Responsable Qualité

SICA PROVENCE COMTAT Châteauneuf de Gadagne

- \* Renouvellement des certifications IFS/BRC/Global Gap/VER
- \* Gestion du système qualité
- \* Responsable de l'équipe HACCP et Food Defense
- \* Mise en place de référencements/certifications : BIO, MDC, FQC, RDF, FA, ...
- \* Contrôle des produits à réception, conditionnement et expédition
- \* Formation et suivi du respect des règles d'hygiène et de sécurité
- \* Gestion des tests de traçabilité clients / fournisseurs
- \* Gestion des audits internes, clients et fournisseurs

mai 2017 / juil. 2017

#### Assistante Qualité

MESFRUITS Cavaillon

- \* Préparation du renouvellement de la certification IFS/BRC
- \* Agréage Matières Premières + Contrôles des encours de production
- \* Formations internes du personnel
- \* Mise à jour/Création de documents Qualité

nov. 2016 / avr. 2017

#### Assistante Qualité

Boulangerie Neuhauser, Groupe SOUFFLET Aubignan

- \* Création de procédures et suivi de l'application terrain
- \* Validation des dossiers de fabrications + contrôles CCP/PRPOs
- \* Suivi des contrôles journaliers / mensuels ( PRPs, hygiène, CE, ...)
- \* Validation de la production + contrôles organoleptiques
- \* Formations du personnel ( HACCP, Malveillance, BPF, NC,...)
- \* Validation réception matière première et emballages

sept. 2016 / nov. 2016

#### Assistante Qualité

McCormick Carpentras

- \* Gestion des CoA fournisseurs/clients
- \* Gestion des non-conformités (internes/fournisseurs)
- \* Contrôle à réception des matières premières et emballages
- \* Gestion des test de traçabilité clients

### DIPLOMES ET FORMATIONS

sept. 2013 / juin 2015

#### Master «Ingénierie de la production Agroalimentaire» - BAC+4

Université d'Avignon Avignon, France

|                        |                                                                                                |
|------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
| sept. 2010 / juin 2013 | <b>Licence Chimie; Option agroalimentaire</b> - BAC+3<br>Université d' Avignon Avignon, France |
| / juin 2010            | <b>Spécialité Physiques Chimie</b><br>Université d'Avignon Avignon, France                     |
| /                      | <b>Baccalauréat Scientifique</b> - BAC                                                         |

## COMPETENCES

---

SAP, Pack Office

## COMPETENCES LINGUISTIQUES

---

**Anglais**  
**Français**