



\*\*\*\*\* \*\*

Permis B

\*\* \*\* \*\* \*\* \*\*

Oberhausbergen (67205)

\*\*\*\*\*

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

## RESPONSABLE / CONSULTANT / AUDITEUR QUALITÉ, PROFIL PROFESSIONNEL, Junior

### EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

janv. 2018 /

#### Animateur Qualité

A2micile Europe - Strasbourg

Animation d'une démarche qualité certifiée NF sur un réseau de 230 agences d'aide à domicile Azaé et domaliance :

- Planification et réalisation des audits internes
- Suivi des plans d'amélioration continue des agences
- Formation du personnel à la démarche qualité
- Traitement et analyse des réclamations clients
- Coordination des audits externes avec l'organisme de certification
- Animation de divers projets d'amélioration des process agences
- Support aux agences, directeurs régionaux et services du siège

mai 2017 / oct. 2017

#### Assistant documentation client

CSM France - Bischheim

Animation d'une base de documentations techniques de plusieurs gammes de produits de type "Pâtisserie US" surgelés :

- Mises à jour des fiches techniques produits et des cahiers des charges clients
- Support aux services client / Marketing / Product Manager

janv. 2017 / avr. 2017

#### Assistant Qualité

Escal Escargots d'Alsace - Strasbourg

En charge des contrôles et de la conformité des produits "Escargots" :

- Contrôles quotidiens : hygiène, conditionnement, tests en laboratoire, dégustation
- Réalisation de l'audit interne mensuel
- Traitement d'appels clients et fournisseurs

sept. 2016 / déc. 2016

#### Assistant Qualité

Erhard Pâtissier Glacier - Thurey-le-Mont

En charge des contrôles et vérifications des lignes de production des desserts pâtisseries surgelés (période des bûches de Noël) :

- Contrôles quotidiens et audits des lignes de production et de conditionnement
- Formation des nouveaux arrivants (renforts saisonniers) aux règles élémentaires de bonne pratique d'hygiène et lavage des mains
- Organisation et animation des tests de dégustation

sept. 2015 / sept. 2016

#### Alternant Qualité

Super U - Gombsheim

Alternant chargé de développer la démarche qualité des rayons frais traditionnels :

- Mise en conformité des étiquetages au regard du règlement INCO
- Mise à jour / création des fiches recette
- Contrôles quotidiens en rayons frais
- Aide ponctuelle aux rayons lors des périodes de forte affluence

### DIPLOMES ET FORMATIONS

sept. 2015 / sept. 2016

- BAC+2

IUT Louis Pasteur - Schiltigheim

sept. 2013 / juil. 2015

**BTSA STA, Sciences et Technologies des Aliments** - BAC+3

**sept. 2010 / juil. 2013**

**BAC professionnel boulanger-pâtissier** - BAC

Lycée Professionnel Simon Lazard - Sarreguemines

## COMPETENCES

---

Élémentaire, A2, amélioration continue, STA

## COMPETENCES LINGUISTIQUES

---

**Anglais**

Bilingue

**Français**