



\*\*\*\*\*

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

Boussy-Saint-Antoine (91800)

\*\*\*\*\*

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

## RESPONSABLE QUALITÉ, Junior

### EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

déc. 2022 / mai 2023

#### Responsable QHSA

Brothers group holding

*Mettre en oeuvre, piloter et améliorer le système QHS*

*Rédaction du PMS, des procédures et documents d'enregistrements du 3 différents sites (restaurant, laboratoires pâtisseries et boulangerie)*

*Gérer les dossiers qualité fournisseurs, en collaboration avec le service achat.*

*Contrôler le respect de la chaîne du froid en livraison, réception et stockage.*

*Assurer la bonne traçabilité des produits finis sur le logiciel Epack.*

*Former et sensibiliser les équipes sur les bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication, la méthode HACCP, et la sécurité alimentaire.*

*Suivre les réclamations et les non-conformités internes/externes*

*Mettre en place des actions correctives et des mesures préventives.*

*Réaliser les audits internes : contrôles DLC/DLUO, nettoyage, étiquetage, traçabilité...*

*Suivre les résultats bactériologiques de produits et de surfaces.*

*Gérer les relations avec la DPP et les prestataires externes (Elis, Epack ..)*

oct. 2020 / sept. 2021

#### ASSISTANTE QUALITÉ

Nouvelle Société PELLOILLE & Le Pain Français

*Faire suivre le système qualité de l'entreprise ( boulangerie et pâtisserie fraîche)*

*Création et mise à jour de document qualité, formations, audit, réclamations, traçabilité, etc.*

*Visite et contrôle des sites et des unités de vente et de production*

*Autres missions : Aider à la calcul des coûts de revient, création des fiches de postes, réalisation des inventaires, etc.*

juin 2020 / août 2020

#### STAGE DE PERFECTIONNEMENT - ASSISTANTE QUALITÉ

Le Pain Français

*Elaboration du P lan de M aîtrise Sanitaire pour la cuisine centrale :*

*Etablissement d'un protocole de pratique d'hygiène,*

*Rédaction et mise en place du HACCP,*

*Création des fiches d'archivage et de traçabilité interne,*

*Création des fiches recettes, fiches techniques et étiquettes nutritionnelles,*

*Suivi de l'hygiène et la qualité agroalimentaire,*

STAGE DE PERFECTIONNEMENT

mai 2020 /

Gr'N

*Création des étiquettes nutritionnels de la gamme Gr'N*

*Webmastering du site Gr'N de la vente en ligne,*

*Mise en place du calendrier éditorial pour les réseaux sociaux*

avr. 2016 / avr. 2017

#### DIÉTÉTICIENNE

Polyclinique El Khadhra TUNIS

*Réalisation des enquêtes alimentaires*

*La prise en charge diététique des patients (aider et accompagner les patients à trouver le bon équilibre alimentaire et une hygiène de vie saine)*

### DIPLOMES ET FORMATIONS

sept. 2019 / juin 2021

Ecole de Diététique et Nutrition Humaine de Paris (EDNH)

**sept. 2010 / juin 2013**

- BAC+6 et plus

Ecole Supérieure des Sciences et Techniques de la Santé de Tunis

/

**LICENCE APPLIQUÉE EN NUTRITION HUMAINE** - BAC+3

/

**MASTER OF SCIENCE EN NUTRITION HUMAINE** - BAC+4

## **COMPETENCES**

---

Microsoft Office, lan

## **COMPETENCES LINGUISTIQUES**

---

**Anglais**

**Français**

**Arabe**