



***** **

01/01/1980 (44 ans)

* ** * ** * ** *

Champigny-sur-Marne (94500)

*****@*****. **

Ingénieur Qualité, Débutant

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

févr. 2004 / juil. 2004

Ingénieur Qualité

SFDB (Tournan, 77)

*Préparation de l'extension de Label Rouge sur mousse au chocolat :
Formation individuelle à l'hygiène et suivi, HACCP, étude de vieillissement,
Analyses microbiologique, physico-chimique et sensorielle des produits*

oct. 2003 / déc. 2003

Ingénieur Sécurité

SOUFFLET ALIMENTAIRE (Valenciennes, 59)

Protocole de sécurité et plan de circulation interne et externe, plan des extincteurs

juil. 2003 /

DGCCRF (Répression des fraudes, Paris)

*Note sur les actions de la DGCCRF concernant la sécurité alimentaire des produits
laitiers*

/

Responsable qualité

CHEVY (Vincennes, 94) Responsable qualité

*Maintenir et améliorer les process qualité, hygiène, sécurité selon la réglementation,
organisation et suivi des plans d'actions
Rédaction des documents uniques, proposition et suivi des améliorations
Réalisation d'audits internes. Formation et sensibilisation du personnel à la démarche
qualité
Relations avec les organismes officiels de contrôle*

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ juin 2004

DIPLOME D'INGÉNIEUR; spécialité industries Agroalimentaire option Maîtrise et prévention des risques industriels - BAC+4

I'Ecole Polytechnique Universitaire de Lille (ex. IAAL)

févr. 2003 / avr. 2003

leur brunissement

LABORATOIRE universitaire des technologies alimentaires (Bonn, Allemagne)

/ juin 2001

D.E.U.G - Sciences de la Vie - Biologie Chimie - BAC+2

Université (PARIS VI)

COMPETENCES

Word, Excel, Powerpoint

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Allemand

Courant

Français

Courant