



**** *

06/02/1976 (48 ans)
Permis A et B

** * * * * *

Brienne-le-Château (10500)

* * * * * *

* * * * * @ * * * * *

Responsable QSE, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- janv. 2018 /** **Responsable QSE**
BELLOT
- janv. 2016 / janv. 2018** **Chargée de prévention**
Ville de TROYES - Troyes Champagne Métropole (10)
mise en place d'une politique de prévention des risques, mise en œuvre des règles de sécurité et d'hygiène au travail, remise à jour du Document unique, sensibilisations et formations sécurité
- janv. 2013 / janv. 2016** **Responsable Qualité Sécurité**
GAGET
formation hygiène et sécurité, audits, évaluation des risques, document unique, prévention.
Autres missions : Référent Environnement ; Remplacement du Responsable Ordonnancement et Production et de la Technicienne contrôle Qualité.
- janv. 2010 / déc. 2012** **Responsable Service Etudes et Responsable Qualité Sécurité (ISO 9001)**
IAP SENTIC (27)
technique de 5 personnes (réalisations d'études olfactives, de formations et de produits pédagogiques odorants par des techniciens supérieurs et des ingénieurs).
- janv. 2001 / janv. 2010** **Chef de projet expertise olfactive**
IAP SENTIC
de prévention), Veilles olfactives dans l'environnement, Responsable activité olfactométrie dynamique (selon la norme EN 13725), Formations analyse olfactive, sensorielle et aromatique alimentaire (30 personnes, tout niveau jusqu'à bac +5) Tutrice de stagiaires en DESS et apprentis aromaticiens
- janv. 1999 / janv. 2001** **Coordinatrice de projets R&D**
SAVEURS DE FRANCE - BROSSARD (27)
Recherche matières premières / Sécurité alimentaire / Etiquetage / Coût / Réalisation technique (essais industriels et lancement produit).
Audits internes et participation à la mise en place et à la certification ISO 9001.
- janv. 1999 /** **Stagiaire R&D**
SAVEURS DE FRANCE
Gestion ingrédients technologiques et arômes alimentaires - veille technologique, Etudes consommateurs plats cuisinés haut de gamme, Optimisation de l'industrialisation de nouveaux produits
- janv. 1996 / déc. 1998** **Apprentie R&D**
SAVEURS DE FRANCE (27) - MST ISIPCA (78)
alimentaires, Optimisation de l'aromatization des plats cuisinés, Veille des innovations de produits d'aromatique alimentaire et ingrédients

DIPLOMES ET FORMATIONS

sept. 2009 / juin 2017	Formateur PRAP; SST
sept. 2005 / juin 2017	Formateur risque incendie - extincteurs; Management, Gisement d'efficacité, Process
sept. 2001 / juin 2016	Formateur SST; Auditrice interne Qualité
sept. 1998 / juin 2016	Mise en place HACCP; DESS Gestion des Propriétés Sensorielles des Aliments - BAC+3
/ juin 2016	Assistant de prévention Communication®
/ juin 2015	Document unique ENSBANA - Dijon (21)
sept. 1996 / juin 2014	Hygiène et sécurité alimentaire; MST Arômes alimentaires - BAC+4 ISIPCA - SAVEURS DE FRANCE
sept. 1994 / juin 2011	Intelligence Emotionnelle; DEUG B Sciences de la nature et de la vie - Chimie - BAC+2
/ juin 2011	Niveau 2 Sécurité entreprises extérieures Université de Reims Champagne-Ardenne (51)
sept. 1994 / juin 2010	Formation interne : responsable SMQ; BAC Mathématiques et Sciences de la Nature - BAC Lycée Gaston Bachelard - Bar-sur-Aube (10)

COMPETENCES

Excel, Word, Power Point, FIZZ, XLstat, SAS

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais	Courant
Allemand	Elémentaire

CENTRES D'INTERETS

Piano, Plongée sous-marine