

**Pauline V.** - Née en 1988  
**75 017 Paris**  
**2 ans d'expérience**  
**Réf : 1304111708**



## Ingénieur qualité projet

### Ma recherche

---

Je recherche tout type de contrat, sur toute la région Ile de France, dans le Bâtiment.

### Formations

---

2011-2012 Master 2 de Management de la Qualité et Sécurité des Aliments dans les Industries Agro-alimentaires Nantes (44)  
Formation Ponan (regroupant l'Université de Nantes et Oniris)

2009 - 2011 Licence et Master 1 de Biologie Appliquée à l'Agro-alimentaire Nantes (44)  
Faculté des Sciences et Techniques de Nantes (IUP)

2006 - 2009 : DUT Génie Biologique Agro-alimentaire Nancy (54)  
Option Industries Alimentaires et Biologiques - Université Henri Poincaré

2006 : Baccalauréat série Scientifique option Physique-Chimie Saint-Dizier (52)  
Etablissement Secondaire et Technique de l'Immaculée Conception

### Expériences professionnelles

---

#### **03/2012 à 09/2012**

Service qualité Barry Callebaut (expérience en chocolaterie) Meulan (78) Mise à jour du système documentaire selon les nouvelles exigences de la norme BRC version 6 (244 employés) Audits internes (production et administration) selon les exigences du BRC version 6

#### **03/2011 à 08/2011**

Service qualité Delpeyrat Traiteur (expérience dans les plats préparés) Thouars (79) Mise à jour et rapprochement de la démarche HACCP des sites de Thouars (133 employés) et Chinon (30 employés) avec le modèle du groupe

#### **07/2009**

Technicienne de laboratoire Nestlé SITPA (intérim en nutrition infantile) Arches (88) Contrôle et mise en conformité de la teneur en vitamine C au cours de la production Analyses bactériologiques sur produits finis (isolements, lectures) Vérifications des dossiers de fabrication (297 employés)

#### **04/2009 à 06/2009**

Service qualité Nestlé SITPA (expérience en nutrition infantile) Arches (88) Mise à jour des moyens de maîtrise de la qualité des matières alimentaires (Déclaration d'Allergène Majeur, établissement des litiges fournisseurs, plan contaminant...)

### Langues

---

- Anglais: parlé, lu, écrit / Allemand: notions parlé: scolaire / écrit: notions

### Atouts et compétences

---

Maîtrise de la démarche HACCP et des normes IFS, BRC, ISO 22000, ISO 9001  
Création des outils de formations puis animation des formations à l'Hygiène, à l'HACCP et aux Postes Clés  
Réalisation d'audits internes  
Animations de réunion (Brainstorming) □

Bureautiques : Maîtrise de Word, Excel, Power Point

Laboratoire : Biotechnologie (PCR, électrophorèse), Microbiologie (culture cellulaire, identification bactérienne),  
Traitements thermiques (Expert)

## Permis

---

Permis de conduire

## Centres d'intérêts

---

- Vice-présidente de Gén'UP (organisation de réunions d'élèves et de soirées (2010))  
Organisation du colloque Bois et Aliments lors des Mardi d'Iquabian (2011)  
Pratique du tennis en club pendant 12 ans et Courses La Parisienne et Octobre Rose (lutte contre le cancer du sein)