

Pauline V. - Née en 1988
75 017 Paris
1 à 3 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)