

**Aline P. - Née**  
**37100 Tours**  
**5 ans d'expérience**  
**Réf : 1912271142**

## **Responsable qualité hygiène sécurité**

### **Ma recherche**

---

Je recherche tout type de contrat, sur toute la région Centre-Val de Loire, dans le Contrôle Technique et Sécurité.

### **Formations**

---

**2019 :**

HACCP FOOD DEFENSE IFS Log  
Santé, Sécurité au travail

**2017 :** Bac +5 à Ipac Bachelor Factory sur Rennes

BACHELOR Logistique et Transport

**2016 :** Bac +2 à AFTEC sur Rennes

BTS Transport et Prestations Logistiques

**2010 :** Bac

Baccalauréat STG (Spécialité mercatique)

### **Expériences professionnelles**

---

**12/2017 à ce jour :**

Responsable qualité hygiène et sécurité chez Stef Logistique sur Niort

**09/2016 - 2017 :**

Employée Qualité & Méthodes / Service client chez Stef Transport sur Vire

**09/2014 - 2016 :**

Employée Service client chez Stef Transport sur Vire

**10/2013 - 2014 :**

Agent de service chez Spid sur Changé

**11/2012 - 2013 :**

Auxiliaire de vie scolaire chez Ecole Badinter sur Laval

**02/2012 - 2012 :**

Conductrice / Accompagnatrice chez Titi Floris sur Entrammes

**2011 - 2013 :**

Animatrice/ Encadrant d'adultes déficients chez TI53 sur Bonchamp

### **Logiciels**

---

Office

## Atouts et compétences

---

### Hygiène et sécurité des aliments

- Mettre en place la certification IFS Log 2.2
- Préparer, organiser, suivre et participer aux audits externes (IFS Log, YUM)
- Suivre et mettre à jour l'étude HACCP
- Veiller au respect et à l'application des consignes d'hygiène par le biais d'inspections internes (inspection hygiène, inspection des points clés des activités)
- Suivre et mettre à jour le plan de sûreté
- Gérer les alertes alimentaires, relation avec les autorités compétentes
- Réaliser le suivi métrologique
- Assurer la réalisation du plan de nettoyage et de dératisation
- Former aux bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité des produits
- Analyser, suivre et diffuser les indicateurs
- Suivre, analyser et traiter les réclamations clients
- Gérer, suivre, formaliser les documents (procédures, instructions, supports de formations)

### Santé, sécurité au travail

- Définir, mettre en oeuvre des axes de travail (feuille de route)
- Créer et mettre en place un process d'évacuation incendie
- Rédiger et mettre à jour un document unique
- Analyser les accidents du travail, proposer des actions d'amélioration, suivre la réalisation des actions
- Analyser, suivre et diffuser les indicateurs
- Veiller au respect et à l'application des consignes de sécurité par le biais d'inspections internes (visites terrain sécurité, inspection des points clés des activités)
- Créer des supports de sensibilisation

### Animation d'équipes

- Créer, suivre et mettre à jour un plan d'action d'amélioration
- Intervenir en briefings et réunions collectives
- Animer des groupes de travail
- Préparer et participer aux comités de direction, revues de direction

## Permis

---

Permis Permis B