

Rémy L. - Né en Janvier 1989
91140 Villebon-sur-yvette
4 ans d'expérience
Réf : 2101280932

Ingénieur qualité

Ma recherche

Je recherche tout type de contrat, sur toute la région Ile de France, dans l'Ingenierie.

Formations

2015 : Bac +5

Master 2 Biologie Intégrative spécialité Nutrition, Qualité et Santé , Mention Bien
- Composante hygiénique de la qualité des aliments et maîtrise des risques à l'ENVA : Méthode HACCP, Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS), Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène, Traçabilité, Méthodes de résolution de problèmes (roue PDCA, diagramme d'Ishikawa, AMDEC, méthode des 5 M, QQQQCCP...) - Management de la qualité : normes ISO 9001, ISO 14 001, ISO 22 000, référentiels IFS et BRC

2013 : Bac +3

Licence de Biologie (microbiologie alimentaire, métabolisme énergétique)

Expériences professionnelles

03/2019 à ce jour :

Responsable Qualité chez Sodexo

- Gestion et préparation d'un audit de certification sur la norme ISO 9001 : 2015 - Mise à jour de Dossiers d'Agréments - Réalisation d'Audits Internes sur la norme ISO 9001 : 2015 - Pilotage du système de management par la qualité et de l'amélioration continue - Interlocuteur des services officiels (DDPP, ARS, laboratoires) - Gestion des non-conformités, anomalies fournisseurs et remarques clients - Etablissement de plans d'actions avec suivi des actions correctives - Animation des Revues de Direction et Réunions Qualité - Gestion des indicateurs qualité - Formation des équipes (Bonnes Pratiques d'Hygiène, HACCP, Plan de Maîtrise Sanitaire)

02/2018 - 02/2019 :

Responsable Qualité / Contrôleur Opérationnel chez Desmettre

- Gestion des conventions FEL EXCELLENCE, FEL PARTENARIAT (autocontrôles qualité, analyses de risques, traitement des non-conformités, plan de contrôle microbiologique) - Mise en place et maintien de la certification BIO (Ecocert) - Contrôle des stocks et des fiches de lots - Veille réglementaire dans le domaine des Fruits et Légumes - Formation des équipes aux procédures qualité, règles d'hygiène, agrèges - Mise en place des indicateurs qualité et suivi des plans d'actions

04/2016 - 12/2017 :

Adjoint Qualité Sécurité Environnement chez Pomona (branche Episaveurs)

- Renouvellement de la certification ISO 9001 - Gestion et traitement des réclamations clients : plate-forme entre les fournisseurs et les clients, mise en place d'actions correctives et préventives - Rédaction et suivi de plans d'actions Qualité, Sécurité, Environnement - Validation des créations de fournisseurs et d'articles - Mise en place des indicateurs de performance et indicateurs qualité pour les clients nationaux - Rédaction et mise à jour de procédures (gestion des DDM, guide HACCP...) - Gestion d'alertes alimentaires et sanitaires - Formation des équipes aux règles de sécurité en entrepôt, de qualité alimentaire et d'hygiène

01/2015 - 07/2015 :

Stage de fin d'études (Assistant Qualité) chez Daco France

- Certification IFS (International Food Standard) au niveau supérieur : respect des principes HACCP, gestion des non-conformités et des anomalies internes avec mise en place d'actions correctives et préventives, contrôles organoleptiques des produits, formation du personnel aux Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH)
- Audits internes (qualité du nettoyage, compréhension de la Politique Qualité, respect des référentiels)
- Traitement des réclamations clients : analyse et synthèse des données, mise en place d'indicateurs de performance

Langues

Espagnol (Oral : scolaire / Ecrit : intermédiaire)

Logiciels

Pack Office, Sap

Atouts et compétences

- Gestion et préparation d'un audit de certification sur la norme ISO 9001 : 2015 - Mise à jour de Dossiers d'Agréments - Réalisation d'Audits Internes sur la norme ISO 9001 : 2015 - Pilotage du système de management par la qualité et de l'amélioration continue - Interlocuteur des services officiels (DDPP, ARS, laboratoires) - Gestion des non-conformités, anomalies fournisseurs et remarques clients - Etablissement de plans d'actions avec suivi des actions correctives - Animation des Revues de Direction et Réunions Qualité - Gestion des indicateurs qualité - Formation des équipes (Bonnes Pratiques d'Hygiène, HACCP, Plan de Maîtrise Sanitaire)

Permis

Permis B

Centres d'intérêts

Musique : Obtention du certificat de fin d'études musicales au conservatoire de Franconville, pratique régulière du piano
Sport : Pratique régulière du football (14 ans en club), et du badminton