

Koumedia K. - Née en 1999
75019 Paris
1 à 3 ans d'expérience
Réf : 2107191436

Responsable qhse

Ma recherche

Je recherche tout type de contrat, sur toute la région Ile de France, dans le Contrôle technique et sécurité.

Formations

2020 : Bac +2 à EDNH Toulouse sur Toulouse
BTS diététique

2020 : Bac +3 à IEQT Toulon sur Toulon
Licence Responsable QSE

2017 : Bac à LPBM, Mali
Baccalauréat Science économique

Expériences professionnelles

11/2019 - 12/2019 :

Stage Prévention Santé et hygiène alimentaire chez Mouvement Du Nid sur Lille
Prévention Santé et Hygiène de vie chez les personnes en situation de précarité
Animation d'atelier "comment bien se nourrir en situation de précarité"

09/2019 - 01/2020 :

Projet de prévention et d'éducation nutritionnelle chez Apehisat Fam "l'ayguebelle" sur ;saint-lys
Prévention au trouble de la déglutition "animation atelier cuisine moléculaire"
Formation des encadrants sur les différents textures adaptés

07/2019 :

;Stage Restauration collective chez A.s.e.i Restauration sur Toulouse
Participation à l'élaboration des repas en liaison chaude, 2000 à 2500 repas par jour
Mise en barquette : scelleuse semi-automatique/automatique, changement outillage (différent format)
Garantir le respect de la qualité de la production au travers de la certification ISO 9001 version 2015
Analyse nutritionnelle des 20 déclinaisons de régime, des textures et allergènes; près de 100 régimes spécifiques individuels.

02/2019 - 03/2019 :

Stage Restauration collective chez Korian La Cote Pavée sur Toulouse
Participation à la production liaisons chaude et froide
Analyse nutritionnelle des repas servis (adaptation les textures)
Contrôle et mise en place de procédure de sécurité & hygiène en cuisine (zone sale/zone propre)

08/2009 :

Stage Assistant Logistique chez Bara Musso sur Bamako, Mali

Contact entreprise & fournisseurs
Analyse des risques HSE en production
Mise en place protocole santé, sécurité, hygiène en production

Langues

Français (Oral : courant / Ecrit : expérimenté)

Atouts et compétences

Connaissance processus QHSE ISO 9001, ISO 45001, ISO 14001
HACCP /PMS (Plan Maîtrise Sanitaire)
Utilisation outils d'analyse et de maîtrise des risques QSE
Réalisation d'audit interne
Gestion de projet Business Game IEQT
Gaspillage alimentaire
Prévention à la santé et à hygiène
Utilisation scelleuse Automatique/semiautomatique
Changement d'outillage

Permis

Permis B

Centres d'intérêts

La gastronomie
La Lecture
La natation
Voyager