

**Bernice A G.** - Née en 1996  
**75018 Paris**  
**3 ans d'expérience**  
**Réf : 2204111540**

## **Assistante qualité sécurité environnement**

### **Ma recherche**

---

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

### **Formations**

---

**2021** : Bac +5 à IEQT sur Amiens

Master 2 manager des Risques QHSE  
Piloter un système de Management des risques  
Management Qualité ISO 9001, Sécurité ISO 45001  
Environnement 14001  
Responsabilité Sociétale des Entreprises RSE

**2020** : Diplôme à ESSYM sur Rambouillet

Diplôme de systèmes de Management QHSE  
Mettre en place et piloter un système de management intégré  
Management Qualité ISO 9001, Sécurité ISO 45001  
Environnement 14001  
Préparer et réaliser des audits internes

**2019** : Bac +4 à Université des Sciences et technologies, IUT sur Lille

Master 1 QHSE  
Management de la qualité et maîtrise des risques, Audit interne  
Analyse du cycle de vie et Eco-conception  
Référentiel Mase/ATEX, OHSAS 18001  
Gestion des déchets, ISO 14001, Développement durable  
Hygiène Sécurité et bien-être au travail

**2017** : Bac +3 à IUT Perpignan sur Perpignan

Licence Pro Qualité des aliments et de l'environnement  
Management de la qualité et des risques sanitaires  
Normes ISO 9001, 14001, 22000  
Management de la SST, Document unique, EvRP, OHSAS 18001  
Global GAP, IFS Food Défense  
Développement durable  
Analyse environnementale et gestion des déchets

### **Expériences professionnelles**

---

**2019 - 2021** :

**Apprentie Sécurité chez Sncf Réseau**

- Analyse des compétences Non-Techniques CNT qui interviennent dans la sécurité ferroviaire
- Mise à jour du Document Unique
- Suivi du système de management Environnemental
- Projet : Programme de Sécurisation des Passages à Niveau

## **2017 - 2017 :**

### **Assistante Qualité - Stage chez Traiteur & Tradition**

- Optimisation du système d'étiquetage de l'unité de production de plats cuisinés par mise en oeuvre des prescriptions réglementaires du règlement INCO
- Détermination et Intégration des allergènes, calcul des valeurs nutritionnelles des différents plats cuisinés élaborés
- Proposition d'une matrice d'étiquette conforme aux normes réglementaires

## **2017 - 2017 :**

### **Assistante Qualité - Stage chez Sarl Sodem. la Ingenierie**

- Mise en place d'un Plan de Maîtrise Sanitaire dans le cadre d'une activité 4ème Gamme de plantes aromatiques et d'une activité traiteur : production de plats cuisinés
- Gestion des Bonnes pratiques d'hygiène, procédure de traçabilité, différentes procédures de Prérequis opérationnels en chaîne de production
- Rédaction de Plan HACCP pour différentes catégories de recettes
- Gestion des réclamations et des non-conformités

## **Langues**

---

Français (Oral : courant / Ecrit : expérimenté)

## **Logiciels**

---

Pack Office

## **Atouts et compétences**

---

Management de la qualité et maîtrise des risques

Audit interne

Analyse du cycle de vie et Eco-conception

Référentiel Mase/ATEX, OHSAS 18001

Gestion des déchets, ISO 14001

Développement durable

Hygiène Sécurité et bien-être au travail

Piloter un système de Management des risques

Management Qualité ISO 9001, Sécurité ISO 45001, Environnement 14001

Responsabilité Sociétale des Entreprises RSE

## **Permis**

---

Permis B