

Serge E. - Né en 1989
78990 élan court
8 ans d'expérience
Réf : 2211070832

Auditeur qualite agroalimentaire

Ma recherche

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

Formations

2012 : Bac +5 à College of Industrial Science, Kongju National University, Yesan, Choongnam 340-803 South Korea/JUNIA Grande école d'ingénieurs, France-Lille
Master of Science and Engineering degree in Food Science

Expériences professionnelles

06/2022 à ce jour :

Auditeur indépendant en Hygiène alimentaire

Audits et conseils en hygiène en rapport avec les textes réglementaires auprès de différents métiers de bouche (Restauration commerciale, traiteur, boucherie-charcuterie, boulangerie-pâtisserie) en Ile-de-France.

- Effectuer des prélèvements d'aliments, d'eau, de surface pour analyses bactériologiques.
- Réaliser des audits d'hygiène et de structure
- Effectuer des visites conseils
- Rédiger des comptes-rendus d'audits.
- Mise en place d'actions correctives suite à la réception d'analyses non satisfaisantes.

Collaboration :

Traqfood Mérieux NutriSciences, <https://www.traqfood.com/fr/Traqfood> de Mérieux NutriSciences;

- Cuisine gastronomique de l'École Hôtelière et de tourisme de Saint-Quentin-En-Yvelines
- Cuisine centrale du lycée Professionnel Le CORBUSIER de Corneilles en Paris

2020 à ce jour :

Enseignant des sciences appliquées chez Académie De Versailles/école Hôtelière Et De Tourisme De Saint-quentin-en-yvelines

Formations du CAP au BAC+3 en cuisine et service en restauration

2017 - 2020 :

Ingénieur laboratoire Microbiologique chez Barry Callebaut France - Leader Mondial Des Fabricants De Produits à Base De Cacao Et De Chocolat sur Meulan

- Gérer les contrôles qualités des ingrédients à réception.
- Gérer les contrôles qualité et validation des profils goûts des chocolats en cours de fabrication :
- Gérer les échantillons, les résultats d'analyses physico-chimiques et microbiologiques.
- Éditer et signer les certificats d'analyses physico-chimiques et microbiologiques.
- Gérer l'Hygiène des locaux, des eaux et des ambiances.
- Organiser les séances de dégustation des ingrédients et des chocolats.
- Gérer l'échantillonnage et suivi des livraisons de chocolat en Positive Release

2016 - 2017 :

Ingénieur, Chargé de mission Qualité chez Paul Prédault - Préparation Industrielle De Produits à Base De

Viande sur Goussainville

- Suivre le plan de contrôle qualité des matières premières et produits finis.
- Gérer l'hygiène du personnel, des locaux, des ambiances et des eaux du site de Goussainville.
- Assurer la veille des textes réglementaires.
- Réaliser les audits internes (audits corps étrangers, verres et plastiques).
- Coordonner les audits IFS FOOD& BRC, Label Rouge et VPF).
- Gérer les réclamations fournisseurs et clients.
- Gérer les cahiers des charges via la plateforme TRACEONE
- Organiser les séances de dégustations des jambons coupes et libres services.
- Participer aux essais de nouveaux produits.
- Gestion des indicateurs qualités - Animer les formations qualité & sécurité

2013 - 2016 :

Assistant Responsable QSE chez Faissole Sa - Fabrication De Biscuits, Biscottes Et Pâtisseries De Conservation sur Annot

- Gérer les réclamations clients : Elaboration et suivi des indicateurs qualité.
- Contrôle de la qualité des matières premières, ainsi que des produits finis.
- Suivi et contrôles en production, respect des plannings de production.
- Contrôle du nettoyage des lignes de production entre chaque production.
- Mise en place du système HACCP, ainsi que du suivi du référentiel qualité IFS Food V6.
- Analyse des capacités et des cadences de production sur les deux sites.
- Coordination des étapes de la production industrielle.
- Coordination des audits internes et audits fournisseurs des produits BIO.
- Mise à jour des cahiers de charges et des emballages

2013 - 2013 :

Stage Assistant ingénieur chez Faissole Sa - Fabrication De Biscuits, Biscottes Et Pâtisseries De Conservation sur Annot

- Gestion de Projet : Certification IFS V6 des deux sites de production de l'entreprise
- Gestion des réclamations clients MDD et consommateurs
- Réalisation d'audits internes : contrôle des Bonnes Pratiques d'Hygiène et De Fabrication. Participation à un plan d'action afin de réduire les réclamations

Langues

Français (Oral : maternelle / Ecrit : expérimenté)

Atouts et compétences

AUDITEUR QUALITÉ AGROALIMENTAIRE

Permis

Permis B

Centres d'intérêts

Sports, randonnées, cuisine, voyages