

Romercia N. - Née en 1993
77550 Moissy Cramayel
4 ans d'expérience dont 3 à l'étranger
Réf : 2405170830



Consultante qhse / qse / hse

Ma recherche

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

Formations

2022 : Bac +5 à ESI Business School
Master 2 en Développement Durable option QHSE

2020 : Bac +4 à Université de Rouen, Normandie
Master 1 Sécurité des Procédés Industrielles et Maîtrise des Risques

2014 : Bac +3 à Université Marien N'gouabi, Congo
Licence en Chimie Industrielle et Environnement

Expériences professionnelles

06/2022 - 10/2022 :

Stage-Assistance QHSE chez Fm Logistic L'herbergement, Vendée Entreposage / Stockage / Logistic
Mise à jour du DUERP: Identification et Analyse des risques machines.
Réalisation des fiches de sécurité, flash info
Suivi accidentologie, sensibiliser le personnel aux bonnes pratiques d'hygiène et sécurité au travail.
Formation aux bons gestes et postures pour éviter les TMS (Troubles musculosquelettiques) sur les lieux de travail

01/2022 - 09/2022 :

Assistance QHSE chez Adm Nutrilac-industrie Agroalimentaire sur Verton
Assurer le suivi des contrôles réglementaires (installations électriques, engins de levage...)
Animer les outils (VCS, ¼ sécurité,...), développer la culture sécurité, remonter et suivre les accidents, les presque accidents et suivre la vérification journalière des chariots élévateurs.
Réaliser l'évaluation des risques en lien avec la sécurité et la santé des salariés(document unique, LOTO, Consignation / Déconsignation / Point d'accès des machines, sensibilisation EPI, fiches de postes et d'instructions, risques chimiques, ATEX...)
Réaliser le reporting périodique mensuel, et trimestriel, Audits, MOC, presque accident

06/2017 - 08/2019 :

Stage chez Minoterie Du Congo Agroalimentaire Farine/blé, Congo
Analyses physico-chimiques de la farine(de la fabrication à l'ensachage) : Humidité, FallingNumber, Gluten, Taux de cendre, Test de zélemy, Alvéographe, Vitamine C, Fer, Protéine.
Blé: Humidité, Gluten, Protéine, Poids de 1000 grains, mouillage, Poids spécifique.
Test de panifications
Test de panification
Humidité: son gros, son fin, son cubé et remoulage

Langues

Français (Oral : courant / Ecrit : expérimenté)

Logiciels

Pack Office, Sphere

Atouts et compétences

- Contrôle qualité de la farine de blé et certification des analyses.
- Contrôle qualité des produits pétroliers: gasoil, kérosène encore appelé Jet A1 et fuel.
- Normes (ISO9001et 17025), AMDEC, 8D
- Réalisation des fiches d'instructions.
- Calibration des appareils, préparation des solutions
- Gestion du DUERP, réalisation des fiches de poste, fiches d'instructions, flash info suivi indicateurs, Red-on-line,...
- Suivi AT, presque accident, incident, réalisation d'analyse d'arbre des causes.
- Sensibiliser les équipes à la démarche et au respect des procédures, suivi EPI, suivi hygiène.
- Système de management QSE (ISO45001, 14001, 50001,...), SMI, amélioration continue, Analyse des risques machines/LOTO/consignation/déconsignation machine