

Louise E. - Née en 1992
92290 Châtenay Malabry

Réf : 2011270627

Assistante qhse

Ma recherche

Je recherche tout type de contrat, sur toute la région Ile de France, dans le Controle Technique et Securite.

Formations

2020 : Formation à IFOCOP
Responsable QHSE - Formation diplômante (RNCP niveau VI)

2010 : Bac à Lycée François Villon
BAC GÉNÉRAL S

Expériences professionnelles

03/2017 - 03/2020 :
ASSISTANT MANAGER chez Pub Brasserie Le P.o
Organiser et entretenir les espaces, faire la maintenance des outils de travail, réaménager les zones de stockage, gérer la clientèle, organiser des événements, gérer les stocks

08/2016 - 11/2016 :
CHEF DE RANG chez Restaurant Le Petit Poucet

06/2015 - 08/2016 :
CHEF DE RANG chez Café Quincaillerie Générale
Entretien des zones de stockage, gérer les réservations, réceptionner les commandes

01/2015 - 05/2015 :
CHEF DE RANG chez Restaurant Le Kamélo

01/2014 - 08/2014 :
SERVEUSE chez Café Quincaillerie Générale

01/2013 - 08/2013 :
SERVEUSE chez Indiana Café

07/2012 - 09/2012 :
SERVEUSE chez Société Sogeres

Langues

Français (Oral : courant / Ecrit : expérimenté)

Atouts et compétences

QUALITÉ

- Effectuer des audits, assurer les études et suivi statistiques, élaborer et suivre les tableaux de bord pertinents
- Garantir la veille technologique et réglementaire
- Maintenir et développer les différentes certifications intégrées à l'activité
- Normes : ISO 9001, ISO 19001

HYGIÈNE, SÉCURITÉ, ENVIRONNEMENT

- Préconiser, mettre en place et suivre des procédures sécurité, hygiène et environnement
- Créer et mettre à jour le DUERP
- Résoudre les problématiques et analyser les risques
- Élaborer une cartographie des processus et des risques
- Normes : ISO 14001, ISO 26000, ISO 45001

MANAGEMENT

- Assurer la mise en oeuvre des actions correctives
- Sensibiliser le personnel aux normes et méthodes de l'établissement
- Former, encadrer et dynamiser les équipes
- Organiser et contrôler l'exécution des tâches