Responsable Qhse

Né(e) en 1999 · 75019 Paris · 1 à 3 ans d'expérience · Réf. 2107191436

Ma recherche

Contrat recherché : Tout contrat
Zone : Ile de France
Mobilité : sur toute la région
Rémunération : A étudier
Secteur : Contrôle technique et sécurité

Formations

2020 — Bac +2 — EDNH Toulouse
BTS diététique
2020 — Bac +3 — IEQT Toulon
Licence Responsable QSE
2017 — Bac — LPBM
Baccalauréat Science économique

Expériences professionnelles

11/2019 - 12/2019 — Stage Prévention Santé et hygiène alimentaire
Prévention Santé et Hygiène de vie chez les personnes en situation de précarité
Animation d'atelier "comment bien se nourrir en situation de précarité&quot
09/2019 - 01/2020 — Projet de prévention et d'éducation nutritionnelle
Prévention au trouble de la déglutition "animation atelier cuisine moléculaire"
Formation des encadrants sur les différents textures adaptés
07/2019 - 07/2019 — Stage Restauration collective
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
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 - 08/2009 — Stage Assistant Logistique
Contact entreprise & fournisseurs
Analyse des risques HSE en production
Mise en place protocole santé, sécurité, hygiène en production

Langues

Français (Courant)

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

Atouts

Capacité d'adaptation professionnelle
Curieuse & Passionnée

Permis

Permis B

Loisirs

La gastronomie
La Lecture
La natation
Voyager

Fiche anonyme — l'identité et les coordonnées du candidat sont communiquées aux recruteurs qui en font la demande sur pmebtp.com.