

Née en 1999  
**75019 Paris**  
**0 à 1 an d'expérience**  
**Réf : 2107191436**

## Responsable qhse

### Ma recherche

---

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

### Formations

---

**2020** : Bac +2 à EDNH Toulouse sur Toulouse  
BTS diététique

**2020** : Bac +3 à IEQT Toulon sur Toulon  
Licence Responsable QSE

**2017** : Bac à LPBM, Mali  
Baccalauréat Science économique

### Expériences professionnelles

---

**11/2019 - 12/2019** :

Stage Prévention Santé et hygiène alimentaire chez Mouvement Du Nid sur Lille  
Prévention Santé et Hygiène de vie chez les personnes en situation de précarité  
Animation d'atelier "comment bien se nourrir en situation de précarité"

**09/2019 - 01/2020** :

Projet de prévention et d'éducation nutritionnelle chez Apehisat Fam "l'ayguebelle" sur ;saint-lys  
Prévention au trouble de la déglutition "animation atelier cuisine moléculaire"  
Formation des encadrants sur les différents textures adaptés

**07/2019** :

;Stage Restauration collective chez A.s.e.i Restauration sur Toulouse  
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 chez Korian La Cote Pavée sur Toulouse  
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** :

Stage Assistant Logistique chez Bara Musso sur Bamako, Mali

Contact entreprise & fournisseurs  
Analyse des risques HSE en production  
Mise en place protocole santé, sécurité, hygiène en production

## Langues

---

Français (Oral : courant / Ecrit : expérimenté)

## Atouts et 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

## Permis

---

Permis B

## Centres d'intérêts

---

La gastronomie  
La Lecture  
La natation  
Voyager