Ingénieur En Procédés Qualité Environnement Et En Génie Alimentaire

Né(e) en 1993 · 94000 Créteil · 3 à 5 ans d'expérience · Réf. 2203210845

Ma recherche

Contrat recherché : Tout contrat
Zone : Ile de France
Mobilité : sur toute la région
Rémunération : A étudier
Secteur : Ingénierie

Formations

2021 — Bac +5 — Institut Galilée, Université Sorbonne Paris Nord
Master 2 Procédés qualité environnement
2020 — Bac +4 — Institut Galilée, Université Sorbonne Paris Nord
Master 1 Génie des procédés
2017 — Bac +5 — Université des Sciences et de la Technologie Houari Boumediene
Master 2 Génie Agroalimentaire

Expériences professionnelles

04/2021 - 07/2021 — Stagiaire - Chef de projet Hygiene

Réalisation des audits internes depuis l'application compliantia
Analyse des causes de non conformités et participer à la mise en place des actions correctives.
Mise à jour des indicateurs clés de performance KPIS
Création de la base de données allergènes dans Easylis
Mise à jour de l'outil d'auto-contrôles dématérialisé Netresto et E-pack hygiène

10/2017 - 07/2019 — Responsable coordination entreprise

Coordination de l'ensemble des clients professionnels (Multinationales, PME, etc.).
Gestion d'un portefeuille clients et acquérir de nouveaux clients.
Gestion du processus Qualité (KPI,Procédures, Insatisfactions).
Procéder au Recouvrement et à la relance des clients systématiques.
Assurent la couverture sanitaire des clients au cours des visites périodiques annuelles (médecine du travail)

02/2017 - 07/2017 — Stagiaire- Chargé qualité sécurité alimentaire

Participation à la Mise en place de la norme ISO 22000
Énumération de tous les dangers à chacune des étapes de la production.
Identification des dangers à éliminée , et les ramener à un niveau acceptable.
Évaluation des dangers , sélection et évaluations des mesures de maîtrise

03/2015 - 05/2015 — Stagiaire - Chargé contrôle qualité

Analyses physico-chimiques et microbiologiques sur l'eau de process et le sirop.
Assurer l'application des consignes d'hygiène et sécurité dans le laboratoire d'analyse

Langues

Français (Courant)

Compétences

compétence technique
Connaissance en Normes qualité et Normes Environnementales : ISO 9001/ISO 14001/ISO 50001/ ISO 45001
Qualité alimentaire : Audits interne / BPH / Sysème HACCP/ISO22000
Opération unitaire : distillation/extraction/Liquide liquide
Informatique : Microsoft/Langage C/Chemkin/Ansys Fluent

logiciel restauration : Netresto /E-pack hygiène / Easylis /compliantia
Gestion de projets
Connaissances des procèdes de traitement de déchets : Méthanisation / compostage

Permis

Permis B

Loisirs

la cuisine gastronomique
Bénévolat
- Campagne de sensibilisation:Participation à des campagnes de sensibilisation au : Sida (VIH) / Diabète / Cancer du sein au niveau de la Clinique du val.
- Associations :
Collecte de fond en 2016 pour SOS
Children's Village .
Collecte de couvertures, vêtements et nourritures pour les SDF en 2014

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