Assistante Qualité Sécurité Environnement

Né(e) en 1996 · 75018 Paris · 3 à 5 ans d'expérience · Réf. 2204111540

Ma recherche

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

Formations

2021 — Bac +5 — IEQT

Master 2 manager des Risques QHSE
Piloter un système de Management des risques
Management Qualité ISO 9001, Sécurité ISO 45001
Environnement 14001
Responsabilité Sociétale des Entreprises RSE

2020 — Diplôme — ESSYM

Diplôme de systèmes de Management QHSE
Mettre en place et piloter un système de management intégré
Management Qualité ISO 9001, Sécurité ISO 45001
Environnement 14001
Préparer et réaliser des audits internes

2019 — Bac +4 — Université des Sciences et technologies, IUT

Master 1 QHSE
Management de la qualité et maîtrise des risques, Audit interne
Analyse du cycle de vie et Eco-conception
Référentiel Mase/ATEX, OHSAS 18001
Gestion des déchets, ISO 14001, Développement durable
Hygiène Sécurité et bien-être au travail

2017 — Bac +3 — IUT Perpignan

Licence Pro Qualité des aliments et de l'environnement
Management de la qualité et des risques sanitaires
Normes ISO 9001, 14001, 22000
Management de la SST, Document unique, EvRP, OHSAS 18001
Global GAP, IFS Food Défense
Développement durable
Analyse environnementale et gestion des déchets

Expériences professionnelles

2019 - 2021 — Apprentie Sécurité

• Analyse des compétences Non-Techniques CNT qui interviennent dans la sécurité ferroviaire
• Mise à jour du Document Unique
• Suivi du système de management Environnemental
• Projet : Programme de Sécurisation des Passages à Niveau

2017 - 2017 — Assistante Qualité - Stage

• Mise en place d'un Plan de Maîtrise Sanitaire dans le cadre d'une activité 4ème Gamme de plantes aromatiques et d'une activité traiteur : production de plats cuisinés
• Gestion des Bonnes pratiques d'hygiène, procédure de traçabilité, différentes procédures de Prérequis opérationnels en chaîne de production
• Rédaction de Plan HACCP pour différentes catégories de recettes
• Gestion des réclamations et des non-conformités

2017 - 2017 — Assistante Qualité - Stage

• Optimisation du système d'étiquetage de l'unité de production de plats cuisinés par mise en oeuvre des prescriptions réglementaires du règlement INCO

• Détermination et Intégration des allergènes, calcul des valeurs nutritionnelles des différents plats cuisinés élaborés
• Proposition d’une matrice d’étiquette conforme aux normes réglementaires

Langues

Français (Courant)

Compétences

Management de la qualité et maîtrise des risques
Audit interne
Analyse du cycle de vie et Eco-conception
Référentiel Mase/ATEX, OHSAS 18001
Gestion des déchets, ISO 14001
Développement durable
Hygiène Sécurité et bien-être au travail
Piloter un système de Management des risques
Management Qualité ISO 9001, Sécurité ISO 45001, Environnement 14001
Responsabilité Sociétale des Entreprises RSE

Logiciels

Pack Office

Permis

Permis B

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