Responsable Qualité/auditeur Interne

83500 La Seyne sur mer · 3 à 5 ans d'expérience · Réf. 2205031012

Ma recherche

Contrat recherché : Tout contrat
Zone : PACA
Mobilité : sur toute la région
Rémunération : a étudier
Secteur : Ingénierie

Formations

2008 — Bac +5 — Université Paul Cézanne Aix-Marseille III
Master 2 Professionnel Produits de Consommation Alimentaire mention Bien
Techniques d'analyses, Analyse biochimique des aliments, Microbiologie alimentaire, Gestion de production (économie),
Sécurité des aliments, OEnologie, Gestion de la qualité
2006 — Bac +3 — Lycée Paul Langevin
Licence Sciences de la Vie mention A-Bien
Biologie cellulaire et moléculaire, statistiques, physique, microbiologie
2003 — Bac
Baccalauréat général Série Scientifique

Expériences professionnelles

2012 - 2012 — Assitante qualiticienne
Audit interne sur les chariots
d'urgence
· Participation à une Evaluation de Pratiques Professionnelles
Service hygiène hospitalière, CLEAIS et
CLIN
Gestion du circuit du médicament
Qualité, gestions des risques, communication Certification HAS v2010
=> par le service qualité
2008 - 2008 — Assistante qualiticienne
• IFS v5 avec accompagnement du CRITT
• Gestion des réclamations
clients/fournisseurs
• Certificats d'alimentarités et fiches de
donnés de sécurité pour les matières
premières et emballages (Rg CE 1935/2004)
2008 - 2012 — Responsable qualité
Planifier : réforme OCM sur les vins, besoins
en formation
Mettre en oeuvre : traçabilité (règlement CE
178/2002), fiches de postes, fiches
techniques, procédures et instructions
Contrôler : audits internes et externes,
inspections mensuelles
Améliorer : gestion des non-conformités,
interface avec les autorités compétentes,
revue de direction
- Certifications :
International Food Standard IFSv5
Agriculture Biologique AB
- Assistanat administratif
- Gestion de la production

2007 - 2007 — Agent administratif et technique

Veille réglementaire
• Réactualisation réglementation sur la vente
de gibiers morts
(paquet hygiène 852/2004 et 853/2004)
• Inspections boucherie, GD, GMS, restaurant
- Inspections d'IAA

2007 - 2007 — Service Développement Industriel Conditionneuse

• Production • Essai sur pilote

Langues

Espagnol (scolaire)

Compétences

• Hygiène et Sécurité
• Audit interne
• environnement ICPE
• logistique, gestion des approvisionnements, assistanat administratif

Logiciels

Pack Office

Permis

Permis B

Loisirs

Danse : 6 ans, pratique en compétition

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