Ingénieure qualité agroalimentaire

38000 Grenoble · 5 à 10 ans d'expérience · Réf. 2606211703

Ma recherche

Contrat recherché : Tout contrat
Zone : Auvergne-Rhône-Alpes
Mobilité : sur toute la région
Rémunération : a étudier
Secteur : Batiment

Formations

12/2025 — Bac +5 — École d'ingénieur du Littoral Côte d'Opale
Diplôme d'ingénieur en agroalimentaire
12/2023 — Bac +5 — Swiss UMEF University
Master Exécutif en Leadership
12/2021 — Bac +5 — École Nationale Supérieure Agronomique (ENSA)
Master 2 – Élaboration et qualité des aliments
12/2018 — Bac +2 — École supérieure des sciences de l'aliment et des industries agroalimentaires
Classes préparatoires en science de la nature et de la vie
12/2016 — Bac — Lycée Chihani Bachir
Baccalauréat – Série math techniques (génie des procédés : Chimie)

Expériences professionnelles

04/2026 - 05/2026 — Formatrice en hygiène alimentaire, prévention des risques et DUERP – Lab Learning
Animation de formations en hygiène alimentaire, prévention des risques et DUERP dans le secteur de la restauration. Réalisation d'audits préalables et accompagnement à la mise en conformité réglementaire. Sensibilisation aux bonnes pratiques d'hygiène et à la sécurité au travail.
01/2026 - à ce jour — Formatrice en génie industriel & génie alimentaire, RSE – Maisons Familiales Rurales (MFR)
Préparation et animation de modules de génie industriel et alimentaire, intégration des enjeux RSE, mise en œuvre d'activités de maintenance préventive et corrective, accompagnement d'étudiants en BTS BIOQUALIM, conception de supports pédagogiques, encadrement de TP/TD, élaboration d'examens et suivi de la correction.
03/2025 - 09/2025 — Ingénieure Qualité & Développement Produits – Stage
Pilotage et déploiement de la procédure de référencement et d'évaluation des fournisseurs, gestion de 270 réclamations clients, suivi des actions correctives (CAPA), participation aux audits internes/fournisseurs/Bio, gestion des retraits et rappels produits, création et mise à jour de la documentation du système qualité, développement de nouveaux produits (dégustation, évaluation sensorielle, suivi réglementaire).
11/2024 - 03/2025 — Chef de projet innovation & conception
Pilotage d'un projet de conception d'un chocolat innovant à base de spiruline (idéation, R&D, étude de marché, analyse HACCP, formulation, packaging).
05/2024 - 08/2024 — Assistante Ingénieure Qualité / HACCP – Stage
Organisation et suivi des analyses de risques HACCP, mise à jour des diagrammes de fabrication, déploiement des actions qualité BRC v9, animation des Food Safety Days, réalisation d'audits internes (hygiène, propreté, verres et plastiques durs).
01/2024 - 02/2024 — Auditrice Interne – Projet professionnel
Réalisation d'audits internes selon le référentiel BRC version 9, rédaction des rapports d'audit.
07/2021 - 07/2021 — Chargée Qualité – Stage
Contrôle du processus de fabrication et analyses qualité des boissons gazeuses.
05/2021 - 05/2021 — Ingénieure Agronome – Stage
Suivi de la production de semences (blé dur et tendre) dans une logique de sécurisation des matières premières et contribution à la maîtrise de la qualité en amont de la chaîne d'approvisionnement

agroalimentaire.

04/2021 - 05/2021 — Ingénieure Agroalimentaire – Stage

Stage d’intégration transverse couvrant les activités qualité, production et logistique.

04/2021 - 10/2021 — Recherche & Développement alimentaire – Projet de fin d’études

Étude du comportement du profil en acides gras de la Sardina pilchardus lors de fritures avec différentes huiles et analyse de l’effet temps/temperature.

Langues

Kabyle (maternelle), Arabe (courant), Français (maternelle), Anglais (courant), Espagnol (notions), Italien (notions)

Atouts

Dropbox, Askobox, Microsoft Word, Microsoft Excel, Microsoft PowerPoint, Canva, Statistica (ANOVA, AHC, ACP), Agribalyse (base de données), Odoo (ERP), Menlog (ERP), R (statistiques), Rigoureuse, Sens de l’initiative, Autonomie, Adaptabilité, Travail en équipe

Permis

Permis B

Loisirs

Cuisine, Sport, Voyages et découvertes culturelles

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