

69800 Saint-priest
1 à 3 ans d'expérience
Réf : 2607151359



Ingénieure qualité agroalimentaire

Ma recherche

Je recherche tout type de contrat, sur toute la région Auvergne-Rhône-Alpes, dans le Batiment.

Formations

09/2025 : Bac +5 à Polytech Lille Villeneuve-d'Ascq

Master Nutrition et sciences des aliments Gestion de la qualité nutritionnelle et marketing des produits alimentaires, référentiels et normes qualité (IFS, ISO 22000, ISO 9001), microbiologie, analyse sensorielle, gestion de projet, développement produit et design nutritionnel.

06/2023 : Bac +3 à Claude Bernard Lyon 1

Licence de Biologie spécialité Microbiologie

Expériences professionnelles

01/2026 - 09/2026 :

Responsable Adjointe Qualité chez E.leclerc sur Andrézieux-bouthéon (42)

Assurer la qualité et la régularité des produits vendus aux clients (TRAD et LS), gestion des retraits, rappels et non-conformités, suivi des bonnes pratiques d'hygiène et de la sécurité alimentaire, analyses microbiologiques, formation des équipes aux normes qualité, gestion des réclamations clients, suivi des indicateurs de performance, réalisation d'audits internes (boucherie, traiteur, crèmerie, pâtisseries...).

10/2025 - à ce jour :

Ingénieure Qualité (Freelance) chez Hac Synergie sur Bron (69)

Accompagnement qualité de restaurants et PME agroalimentaires (viande, pâtes, traiteur) et collectivités, préparation aux contrôles officiels (DDPP), gestion des dossiers d'agréments sanitaires, réalisation d'audits hygiène et prélèvements microbiologiques, rédaction de rapports et suivi des plans d'action, formation aux bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité alimentaire, mise en place de PMS, procédures et affichages, conformité réglementaire.

04/2025 - 09/2025 :

Ingénieure Qualité (Stage) chez Hac Synergie sur Bron (69)

Missions identiques à celle du poste freelance, réalisées dans le cadre d'un stage.

04/2024 - 08/2024 :

Assistante Qualité (Stage) chez Agidra - Grand Frais épicerie sur Saint-priest (69)

Rénovation et amélioration du système d'évaluation fournisseur, gestion des non-conformités, étiquetage, réglementation INCO, plan de contrôle analytique, VRAC, participation à la rénovation du système HACCP et à l'amélioration de l'étude Food Fraud.

Langues

Français (Oral : maternelle / Ecrit : expérimenté), Anglais (Oral : courant / Ecrit : intermédiaire), Arabe (Oral :

maternelle / Ecrit : expérimenté)

Permis

Permis B

Centres d'intérêts

Sport, Voyages, Cuisine, Dessin et peinture