

13013 Marseille
Plus de 10 ans d'expérience
Réf : 2607251611



Responsable qualité - industrie agroalimentaire

Ma recherche

Je recherche tout type de contrat, sur toute la région PACA, dans le Batiment.

Formations

12/2025 : Bac +5 à Université de Bordeaux - IUT Aquitaine, campus d'Agen

Master 2 - Production et Innovation en Agroalimentaire (PI2A) Méthodologie de production, sciences des aliments, génie des procédés alimentaires, R&D en agroalimentaire. Pilotage d'une unité de production, management de la qualité en IAA, conduite de projets R&D, gestion des réglementations spécifiques aux IAA.

12/2024 : Bac +5 à Aix-Marseille Université - Faculté des Sciences

Master 2 - Qualité et Sécurité en Alimentaire (QSA) Sciences des aliments, nutrition-métabolisme, toxicologie, réglementation qualité et sécurité alimentaires. Mise en oeuvre d'une démarche qualité et sécurité alimentaires globale, management d'une équipe hygiène-qualité-sécurité-environnement.

12/2022 : Bac +3 à Aix-Marseille Université - campus de Luminy

Licence Sciences de la vie - Parcours Biochimie et Microbiologie Biochimie structurale et métabolique, microbiologie générale, biologie moléculaire. Techniques de laboratoire en biochimie et microbiologie, analyse et interprétation de données expérimentales.

Expériences professionnelles

05/2026 :

Responsable qualité — Stage chez Maison Matthieu sur Marseille

Revue complète de l'étude HACCP : réanalyse des dangers, redéfinition des CCP et des mesures de maîtrise associées. Diagnostic du plan de maîtrise sanitaire existant et identification des écarts de conformité. Construction d'une feuille de route de consolidation du système qualité : procédures, enregistrements et traçabilité à structurer. Mise en place et validation d'une procédure de nettoyage et désinfection.

11/2024 - 09/2025 :

Chargé de projet qualité et réglementaire — Alternance chez Gelazur sur Nice

Gestion de projet d'automatisation du plan de contrôle, amélioration de l'efficacité du service. Suivi qualité et réglementaire de fournisseurs internationaux : cahiers des charges, fiches techniques, agréments sanitaires. Préparation et accompagnement du renouvellement du certificat IFS Broker. Traitement des non-conformités produits et fournisseurs : analyse de causes, actions correctives et vérification d'efficacité. Conception des fiches techniques produits et validation réglementaire des étiquetages et emballages à l'import. Veille réglementaire (étiquetage INCO, contaminants, additifs).

09/2023 - 09/2024 :

Assistant qualité QHSE — Alternance chez Ldc Group - Guillot Cobreda sur Cuisery

Audits internes (hygiène, traçabilité, bonnes pratiques de fabrication) et suivi des plans d'actions jusqu'à clôture. Traitement des non-conformités produits et process : analyse de causes (5M, 5 pourquoi), actions correctives. Encadrement et formation des opérateurs à l'hygiène, biosécurité, bien-être animal, sécurité au travail et HACCP. Participation à la préparation de l'audit IFS Food V8 ; contrôle du plan de nettoyage-désinfection et des analyses microbiologiques. Mise en oeuvre d'études pour la qualification de processus clés (décongélation,

ressuage). Création et mise à jour de procédures et instructions de travail.

04/2023 - 06/2023 :

Adjoint responsable qualité et production — Stage chez Crukles sur Marseille

Pilotage de l'atelier : organisation de la production selon l'ordonnancement, suivi des rendements et gestion des écarts en ligne. Intervention directe sur la fabrication, le nettoyage et le conditionnement. Mise en place de l'HACCP et validation d'une procédure de nettoyage ; suivi des équipements et remontée des dysfonctionnements. Structuration des procédures qualité et de la traçabilité amont↔aval ; inventaire des stocks.

Langues

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

Permis

Permis B