

5 à 10 ans d'expérience

Réf : 260914102334



Ingénieure qualité et sécurité alimentaire

Ma recherche

Je recherche tout type de contrat, dans toute la France, dans le Batiment.

Formations

12/2026 : Bac +5 à Faculté de Science Aix-Marseille

Master Science et technologie de l'agriculture, l'alimentation et l'environnement - parcours Qualité et Sécurité Alimentaire Management de la qualité, Science des aliments, Sécurité des Aliments, contrôle microbiologique.

12/2024 : Bac +3 à Université Lyon

Licence 3 Science pour la Santé parcours Santé Publique Education thérapeutique et promotion de la santé - Management de la qualité et des risques - Gestion de projet - Analyse microbiologique - Droit de la santé.

12/2023 : à Université Paris Cité

DU de Diététique et Nutrition Clinique et Thérapeutique Obésité, dénutrition, TCA, nutrition du sportif, compléments alimentaires, nutrition clinique, chirurgies bariatriques, sécurité alimentaire.

12/2022 : Bac +2 à CNED - Grenoble

BTS Diététique Diplôme d'État de diététicienne-nutritionniste.

12/2020 : à UFR Pharmacie Montpellier

PACES - Première Année Commune aux Études de Santé

12/2019 : Bac à Lycée Pasquet Arles

Bac Scientifique option SVT

Expériences professionnelles

04/2025 - 07/2026 :

Alternante Ingénieur qualité chez Synergie Groupe

Chef de groupe projet pour un produit alimentaire innovant (Kéfir Délice) ; création du packaging ; management et gestion de crises ; accompagnement de +100 restaurants ; audits hygiène, actions correctives ISO 22000, IFS, Food Defence.

01/2024 - 02/2024 :

Stage diététicienne chargée de projet chez Fondation Ove Michel Chapuis

Réduction des cas de dénutrition grâce à des consultations ciblées ; mise en place de stratégies diététiques pour le public autiste ; formation du personnel avec +30 % de bonnes pratiques observées.

01/2022 - 01/2022 :

Stage thérapeutique chez Centre Hospitalier D'avignon Henri Duffaut sur Avignon

Réalisation de consultations et enquêtes diététiques ; amélioration mesurable de l'état nutritionnel des patients ; animation d'ateliers d'éducation thérapeutique avec un taux de satisfaction de 95 %.

02/2021 - 02/2021 :

Stage restauration collective chez Ehpad Les Tournesols

Adaptation des menus pour textures variées ; amélioration de l'acceptation des repas ; mise en place de protocoles HACCP réduisant les non-conformités ; dépistage précoce de la dénutrition.

01/2021 - 01/2021 :

Stage restauration collective chez Collège Charloun Rieu

Renforcement de la sécurité alimentaire via le respect des règles HACCP ; mise en oeuvre du plan de maîtrise sanitaire ; formation des équipes et obtention du label hygiène région PACA.

Langues

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

Permis

Permis B

Centres d'intérêts

Lecture : romans en langue anglaise et italienne, Cuisine : gastronomie italienne et adaptation de recettes traditionnelles, Science : documentaires, articles scientifiques, animaux, Design : décor d'intérieur, peinture, couture, Communication : sensibilisation contre les fake news autour de l'alimentation sur les réseaux