Ingénieure qualité et sécurité alimentaire

5 à 10 ans d'expérience · Réf. 260914102334

Ma recherche

Contrat recherché : Tout contrat

Zone : Toute la France

Mobilité : sur toute la france

Rémunération : A étudier

Secteur : Bâtiment

Formations

2026-12-31 — Bac +5 — 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.

2024-12-31 — Bac +3 — 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.

2023-12-31 — 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.

2022-12-31 — Bac +2 — CNED – Grenoble

BTS Diététique Diplôme d'État de diététicienne nutritionniste.

2020-12-31 — UFR Pharmacie Montpellier

PACES – Première Année Commune aux Études de Santé

2019-12-31 — Bac — Lycée Pasquet Arles

Bac Scientifique option SVT

Expériences professionnelles

2025-04-01 - 2026-07-31 — Alternante Ingénieur qualité

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.

2024-01-01 - 2024-02-28 — Stage diététicienne chargée de projet

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.

2022-01-01 - 2022-01-31 — Stage thérapeutique

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 /%.

2021-02-01 - 2021-02-28 — Stage restauration collective

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.

2021-01-01 - 2021-01-31 — Stage restauration collective

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

Langues

Italien (Langue maternelle), Anglais (Courant), Arabe (Courant), Français (Langue maternelle)

Atouts

Management de la qualité, Gestion de projet, Analyse microbiologique, Droit de la santé, ISO 22000, IFS,

Food Defence / Fraude, HACCP, SMQ ISO 9001, Leadership, Chef de groupe projet, Design & packaging

Permis

Permis B

Loisirs

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

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