



Formation supérieure

| | |
|-------------|---|
| 2011 – 2013 | Master Agrosiences , spécialité qualité, Université d'Avignon, (84). |
| 2010-2011 | Licence SVT , spécialité agrosiences, Université d'Avignon, (84). |
| 2007 - 2009 | DUT génie biologie , spécialité agronomie, IUT A, Lyon 1, (69). |

Formation professionnelle

| | |
|------------|--|
| Janv.2022 | Rendre ses participants acteurs lors de leur apprentissage |
| Mai 2020 | Techniques innovantes de formation pour adulte |
| Juil. 2020 | Formation Process COM |
| Dec. 2018 | Certificate IRCA Lead Auditor Food Safety Management Systems |
| Janv. 2017 | Formation AFNOR V01 – 01150 : codage et habilitation prélèvements alimentaires & surfaces |
| Sept. 2015 | Formation de formateurs |

Expériences professionnelles

Depuis 2022 **Consultante formatrice qualité** ◆ **ForCA consulting** ◆ FORMation / Conseil / Audit – Caraïbes

- QUALITE
- SECURITE DES ALIMENTS
- SANTE SECURITE AU TRAVAIL
- ENVIRONNEMENT

Depuis nov 2021 **PARTNER Exaris – Consultante formatrice Qualité**

Avril 2017-oct 2021 **Consultante formatrice Qualité – EXARIS (Experts en Analyse de Risques) – France**

🌐 Secteur d'activité : **IAA, amont agricole, distribution**

📌 Mise en place et déploiement de **système de management de la qualité** & de la sécurité des denrées alimentaires (Food & Packaging) et aliments pour animaux selon les normes et référentiels de référence (ISO 9001, ISO 22000, IFS, BRC, RCNA, GMP+, FCA, etc.) :

- ✂ Elaboration et animation de **formations** : HACCP, microbiologie , étiquetage réglementaire, technique d'audit référentiels Food Safety, formation de formateur, etc.
- ✂ **Accompagnement & Conseil** : HACCP, maîtrise allergène, food defense, food fraude, etc.
- ✂ Réalisation de **diagnostics & audits** : internes / fournisseurs
- ✂ **Veille réglementaire** : Qualité, Sécurité des Aliments / Environnement / Santé, Sécurité au Travail
- ✂ Mise en place de nouveau référentiel et qualification des auditeurs de certification en alimentation animale
- ✂ Développement commercial
- 💛 Quelques clients accompagnés : DANONE, LDC, DIANA, PROVA, CRISTAL UNION, SUEZ, OQUALIM, MAISON GAUTHIER COGNAC, BIGARD, BOUVARD, ...

Août 2015 – mars 2017 **Responsable formation & Consultante Formatrice/Inspectrice IFS Food – EUROFINS - France**

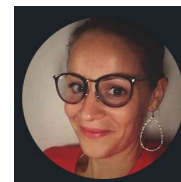
🌐 Secteur d'activité : **GMS, RHD**

- ✂ **Formation** : HACCP, Réglementation, GBPH, PMS, référent hygiène
- ✂ Ingénierie de formation
- ✂ **Audit interne & Inspection IFS Food**
- ✂ Rédaction de **PMS**
- ✂ Développement commercial
- 💛 Quelques clients accompagnés : Carrefour, Système U, Cora, Monoprix, HÄAGEN-DAZS, Sodexo, Ikea, Léon de Bruxelles ...

2013 – 2015 **Consultante en sécurité alimentaire** - Cabinet d'Expertise Ingénierie de la Qualité & de la Sécurité Alimentaire, JJ GHIGI, expert Européen – Sud France

🌐 Secteur d'activité : **restauration collective & commerciale, traiteur, salon, boutique, entrepôt, food trucks, laboratoires : poissonnerie, boucherie, pâtisserie**

- ✂ **Audit réglementaire** : hygiène, traçabilité, prélèvement produit & surface
- ✂ Instruction : **dossier d'agrément sanitaire** & étude de plan
- ✂ **Conception de système de traçabilité**
- ✂ **Formation** : microbiologie, GBPH, HACCP, PMS, réglementation
- ✂ Ingénierie de formation : atelier de découpe, commerce de poissons, fraudes alimentaires, application du règlement INCO
- ✂ **Veille réglementaire**
- ✂ Développement commercial
- 💛 Quelques clients accompagnés : GRAND HÔTEL Cannes, DASS (Direction de l'Action Sanitaire Monégasque), Radisson Blu, Hippodrome Cagnes-sur-mer, maison Mullot, ...



2014

Auditrice formatrice en Hygiène Qualité Sécurité Environnement - Aqua conseil et inspection - IDF
Secteur d'activité : [Distribution \(GMS\), restauration, station service](#)

- ✂ **Audit** : HQSE, Certis Certification agneau et bœuf de nos régions
- ✂ **Formation** : microbiologie, hygiène, chaîne du froid, gestion des produits, étiquetage, HACCP, réglementation
- ✂ **Conseil** : expertise terrain et mise en place d'action corrective
- ✂ Création de **plan d'autocontrôle d'analyse microbiologique** : produits & surfaces
- 👉 Clients accompagnés : Intermarché (magasin & station service), restaurant Poivre Rouge

Août 2011 – janv.
2013

Enseignante vacataire - Université d'Avignon et des Pays de Vaucluse
Secteur : [universitaire](#)

- ✂ **Enseignement** : unité d'enseignement transversale à toutes les filières de première année (droit, mathématique, économique, etc.)
- ✂ Développement : supports de formation, exercices, évaluations
- ✂ Formation des nouveaux vacataires : aux outils pédagogiques et aux différentes bases de données

2012

Responsable qualité (stage) - SCA des Primeurs de la Crau
Secteur d'activité : [amont agricole](#)

- 📍 Mise en place de la charte TOMATE DE FRANCE en station et production
- 📍 Suivi de la certification GLOBALGAP

- ✂ **Formation** : hygiène, sécurité et qualité
- ✂ **Mise en place** : plan **HACCP**, **Document Unique**, procédures spécifiques du système de management
- ✂ **Audit** interne : suivi et validation des actions correctives
- ✂ **Suivi des indicateurs** : traçabilité, couleur, pression, taille, poids
- ✂ **Gestion et logistique** : stocks & commandes commerciales

Langue

Anglais Niveau intermédiaire

Informatique

Microsoft Word, Excel, power point, ...

Centre d'intérêt

Cuisine, yole, voyage