



***** **

** ***** ** *****

Saint-Genis-d'Hiersac (16570)

*****@*****.***

Formateur en HACCP et sécurité, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- avr. 2009 / janv. 2011 Formateur en HACCP et sécurité**
ASSISTANCE QUALITE CHARENTAISE, Angoulême (16)
- Réalisation de formations hygiène et sécurité auprès des artisans de la filière alimentaire
- avr. 2005 / sept. 2005 Responsable production/qualité**
ART PAT GEL, Blanzac (16)
- Production de " viennoiseries et pâtisseries surgelées "
- HACCP
- Gestion des stocks et de la traçabilité
Avril à Sept. 2005
Assistant qualité (stage) : BISCUITERIE GRINGOIRE, Saint Jean d'Angély (17)
- Mise en place du plan HACCP sur une nouvelle ligne
- janv. 2002 / déc. 2003 Responsable d'une unité de production de légumes de 4ème gamme**
MCN TRAITEUR (17)
- janv. 1999 / déc. 2000 Technicien de production**
DAUZAN SUCCESEURS, Dax (40)
- janv. 1998 / Technicien de distillation**
COOP OCEANE (17)
- janv. 1995 / déc. 1997 Responsable de conditionnement et expédition de melons**
LE CLOS RABELAIS, Langeais (37)
- / Assistant du responsable de conditionnement**
LOEUL ET PIRIOT, Thouars (79)

DIPLOMES ET FORMATIONS

- sept. 2012 / janv. 2024 Formateur en génie industriel : BTS, Brevet Professionnel et CAP - BAC+2**
CFA/ CFPPA DE L'ENILIA/ENSMIC de Surgères (17)
- / déc. 2021 Animateur qualité du CFPPA (certification QUALIOP1 et QUALIFORMAGRI)**
- sept. 2011 / juil. 2012 Formateur/Auditeur**
AGREAL INTERNATIONAL, Bordeaux (33)
- / janv. 2012 Obtention des certificats BRC et IRCA**
- sept. 2004 / juin 2005 Titre de responsable qualité en I.A.A (Formation continue niveau II);**
Maîtrise de la méthode HACCP; Connaissance des normes ISO 9001,
22000, 14001 - - BAC+4
ENITIAA de Nantes (44)

sept. 1992 / juin 1993	D.U de criminalistique scientifique; Approche théorique des techniques de chromatographie et de spectroscopie Faculté de Marseille (13)
sept. 1991 / juin 1992	DEUG B " biologie chimie "; Approfondissement scientifique - BAC+2 Faculté de Marseille (13)
sept. 1989 / juin 1991	BTS I.A.A (Industrie Agro-Alimentaire); Approches théorique et pratique de l'agro-alimentaire - BAC+2 ENILIA de Surgères (17)
/	Formations et audits hygiènes (artisans, GMS); Participation à des audits IFS/BRC et YUM (référentiel pour les fournisseurs de la restauration rapide)
/	Formation intra et inter entreprise dans les domaines techniques et hygiène/qualité
/	Coordinateur de la formation Brevet professionnel (unités capitalisables)

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français