



\*\*\*\*\*

29/07/1994 (29 ans)

\* \*\* \* \*\* \* \*

Toulouse (31000)

\*\*\*\*\* \_ \*\*\*\*\*

\*\*\*\*\*@\*\*\*\*\*.\*\*\*

## Technicien en sécurité alimentaire, Junior

### EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- juil. 2023 / aujourd'hui**    **Operateur de production**  
Maison Samaran (Toulouse)
- févr. 2023 / juin 2023**    **Volontariat en France**  
Workaway
- mars 2021 / janv. 2023**    **Technicien qualité et sécurité alimentaire**  
Petaca Chico S.L. (Cádiz)  
*Maintien du certificat IFS Food.*
- nov. 2020 / févr. 2021**    **Operateur de production**  
Legumbres Pedro S.L (Cádiz)
- avr. 2020 / oct. 2020**    **Technicien en sécurité alimentaire (STAGIAIRE)**  
Legumbres Pedro S.L. (Cádiz)  
*Maintien du certificat IFS Food.*
- sept. 2019 / févr. 2020**    **Operateur de production**  
Legumbres Pedro S.L. (Cádiz)
- juil. 2019 / août 2019**    **Biologiste stagiaire Icaro**  
Quesada y Pastor Consultores S.L. (Málaga)  
*Tabulation des données statistiques.*

### DIPLOMES ET FORMATIONS

- sept. 2020 / sept. 2021**    **Master en gestion de la sécurité alimentaire - BAC+1**  
Université Européenne Miguel de Cervantes en collaboration avec Bureau Verita Business School.
- sept. 2013 / sept. 2019**    **Diplômé en biologie - BAC+4**  
Universidad de Málaga

### COMPETENCES

#### FORMATION COMPLÉMENTAIRE

- 2017 Egalité des chances: Application pratique dans le domaine de l'emploi (65 heures) Euroinnova Formation.
- 2019 Manipulation d'aliments à haut risque: (6 heures) Nerta prévention professionnelle.
- 2019 Journée IFS Extenda (8 heures) APPLUS.
- 2020 Gestion du risque allergique: (35 heures) Bureau Veritas.
- 2020 Sécurité Alimentaire et Système d'analyse des risques et de maîtrise des points critiques (HACCP): (30 heures) Bureau Veritas.
- 2020 Webinaire: Qualification des fournisseurs en temps de coronavirus (1 heure) DNV GL.
- 2020 Webinaraire: Cause racine et mesures correctives pour la sécurité alimentaire (1 heure) DNV GL.

2020 Chaîne de contrôle V.6 pour GLOBAL GAP.A.P. (5 heures) APPLUS.  
2020 Initiation et reconversion à l'agriculture biologique. (30 heures) Centre IFAPA à Chipiona (Cadix).

2020 Protection des végétaux. (30 heures) Centre IFAPA à Chipiona (Cadix).

2022 Entretien hygiénique et sanitaire des installations présentant un risque de transmission de la légionellose. (25 heures) DYAFORA.

- Bonnes compétences en laboratoire.
- Bonne capacité d'analyse et d'interprétation des données.
- Organisation.
- Travail d'équipe.
- Compétences en matière de communication.

## COMPETENCES LINGUISTIQUES

---

|                  |               |
|------------------|---------------|
| <b>Anglais</b>   | Professionnel |
| <b>Espagnol</b>  | Bilingue      |
| <b>Français</b>  | Professionnel |
| <b>Portugais</b> | Académique    |