



C.REAL
c o n s u l t i n g

Management – Sécurité Agroalimentaire

Généralités

Nom: **REAL** Prénom: **Caroline**
Née-le: 13 mai 1966
Langues étrangères: Anglais
Informatique : Environnement Windows, MS Office, Internet explorer
Logiciels bureautiques: Out Look, Word, Excel, Publisher, Power Point

Formations

2011 Formation à l'ISO 26000 - SGS
2010 Référentiel IFS – 2 jours - SGS
2010 Transport des matières dangereuses – 1 jour - SGS
2010 Certificat d'œnologie – 4 semaines – Université du vin
2009 DQMP/NQMS – Formation aux référentiels Mac Do – 1 jour - SGS
2009 Agriconfiance – Formation d'auditeur – 1 jour - SGS
2009 CSA – Formation du référentiel – 2 jours – Fédération des coopératives
2009 BRC – Formation au référentiel – 3 jours – Marc GELHKOFF
2008 OHSAS/ISO18000– Formation d'auditeur – 5 jours - SGS
2007 Formation générale à la réglementation environnementales – 2 jours - SGS
2007 ISO 14001 – Formation auditeur IRCA – 5 jours - SGS
2007 ISO 22000 – Formation aux exigences spécifiques à la norme ISO 22000 – 2 jours
LRQA (formaton continue)
2006 Workshop agroalimentaire – 2 jours
LRQA (formation continue)
2006 HACCP - Formation aux exigences spécifiques du référentiel CCVD -1 jour
LRQA (formation continue)
2006 **Pack hygiène – Formation à la nouvelle réglementation européenne assurée par Silliker – 0.5 jour**
LRQA (formation continue)
2006 Audit de management/direction assurée par XL Consultants – 1 jour
LRQA (Formation continue)
2005 Formation d'auditeur international de système de management de la qualité. Norme ISO 9001
LRQA (Formation continue) avec obtention du certificat d'auditeur IRCA
2004 IFS – formation au référentiel de la FCD – 2 jours
Moody certification (Formation continue)
2002 Mastère en management de l'innovation, qualité et environnement – MBA de ESIM/école des mines à Marseille
1999 **Formation sur le risque Listéria/salmonelle – 2 jours**
AFNOR (formation continue)
1998 Formation à la qualité totale
DEMOS (Formation continue)
1996 **Formation de formateur interne**
CSP (Formation Continue)
1994 Formation à l'animation de groupe de résolution de problèmes
AFNOR (Formation interne)
1992 Formation d'auditeur interne
APPAVE (Formation continue)
1990 Certification de spécialisation d'adjoint ingénieur qualité en IAA en contrat de qualification à l'école de REDON (35)
1989 BTS des industries céréalières à ENSMIC (75)
1987 Bac F7 Baccalauréat en sciences biologiques en candidat libre

Expériences professionnelles

2011 **Gérante EURL REAL Conseil, Formation, Audit**
Formation : HACCP et référentiels IFS pour Sté FORCHY /Sté SOULARD/
Sté COUTHOUIS
Audit interne pour Sté FORCHY
Management pour LRServices
Accompagnement : - Mise en place IFS pour Sté Forchy
- Mise en place IFS pour Sté Soulard (abattoir/découpe canard)
- Mise en place IFS pour Sté Couthouis (abattoir/découpe canard)



C.REAL
c o n s u l t i n g

Management – Sécurité Agroalimentaire

Audit :

- Accompagnement en management de système intégré en vue d'une certification ISO 26000 pour LRService
Sous traitante responsable d'audit ISO9001/22000/14001/18001/BRC pour l'organisme certificateur SGS.
Managérial et processus pour Coca Cola Toulouse

2004 à fin 2010

Entreprise : ITG – Société de portage salarial

Fonction : Consultant/formateur/auditeur IRCA

Secteur Agroalimentaire : légumes 4^{ème} gamme, traiteur, charcuterie, salaison, atelier de découpe et boulangerie industrielle, dans l'ultra frais, le frais et le surgelé et Stockage/logistique de produits alimentaires

Animation de groupes HACCP pluridisciplinaire

Gestion de crise : mise en place d'une cellule de crise ; vécu ESB, OGM, Salmonelle/Listeria et allergènes.

Réalisations :

Formation hygiène et qualité pour **Bredzel Burgard (68)**

Audit risque listeria pour **Stoeffler (68)**

Formation HACCP/Hygiène pour un organisme de formation en restauration.

Apprentiv'Conseil (75)

Accompagnement qualité pour **Chef express services /Crémonini (75)** avec renouvellement de la certification ISO 9001

Accompagnement dans le projet d'entreprise CREMONINI « Sécurité alimentaire »

Sous traitant pour le **LRQA pour audit de certification ISO 9001 et HACCP**

Sous traitant pour le compte d'Apprentiv'conseil (formation/conseil en sécurité alimentaire en restauration)

Audit internes en tant que sous traitant pour un cabinet de conseil

Auditeur IRCA ISO 9001/22000/HACCP pour l'organisme de certification LRQA

Auditeur IRCA ISO 9001/14001/22000/OHSAS/BRC et autres référentiels produits food safety pour l'organisme de certification SGS

Accompagnement à un projet hôtelier ecotourisme à l'île Maurice

Intervenante à l'université de Lille sur les référentiels ISO9001/BRC/IFS – ILIS
Accompagnement à la création d'une équipe interne de nettoyage pour SOFRAPAIN (panification et viennoiserie).

Accompagnement à l'HACCP de la La Sté LOGIPRO (stockage et logistique)

Conseil en intégration du référentiel Corporate dans un système de management intégré déjà en place pour ALSA/Unilever

Audit interne de management de la qualité pour DUPUY SA

Conseil en HACCP d'un domaine vinicole.

Formation HACCP/ISO22000/IFS/BRC/Audit interne – 30aine de jour

2006 –2008

Entreprise : CREMONINI France: 2^{ème} entreprise de catering ferroviaire, service à bord et restauration ferroviaire

Fonction : Directrice qualité

Secteur tertiaire : monde ferroviaire - prestataire de service

Réalisations : Management stratégique de la politique qualité/Sécurité alimentaire des 4 sites–Certification ISO 9001 version 2000 (BVQI) du site Gare du Nord

Mise en place d'une certification de service (SGS) pour LUNEA

2003 – 2004

Entreprise : TIPIAK à Pont l'Evêque (14)

Fonction : Chef de projet BRC

Secteur Agroalimentaire :

Unité de production de croûtons et feuilletés pour la GMS et à marque TIPIAK

Réalisations :

Mise en place d'un management de la sécurité alimentaire via l'HACCP

Mise en place du référentiel BRC avec obtention du certificat BRC en higher level

Mise en place d'un système de communication qualité par affichage pour l'ensemble du personnel

Qualification de procédés de fabrication des mini bouchées à la reine

Qualification de la méthode du Tx de matière grasse en autocontrôle

Elaboration de référentiel photo des Non Conformités organoleptiques

Optimisation des méthodes de nettoyage/désinfection



C.REAL
c o n s u l t i n g

Management – Sécurité Agroalimentaire

2002

Entreprise : AMMAQ à Marseille (13)

Fonction : consultante en management qualité et sécurité alimentaire.

Secteur tertiaire : Conseil et audit en management qualité et sécurité alimentaire et organisation d'entreprise

Réalisations :

Conseil et accompagnement des entreprises en vue de certification ISO 9001 et conformité réglementaire hygiène (HACCP). Diagnostics, Audits internes et blancs. Mise en place Enquête satisfaction clients.

Formation à l'audit interne, à l'hygiène alimentaire aux référentiels normatifs aux outils qualité.

2000 - 2001

Entreprise : SOFRAPAIN siège à Trappes (78)

Fonction : Responsable assurance qualité multisites

Secteur agroalimentaire :

Unités de production de pain précuit surgelé et fond de pizza cru surgelé pour le compte de pizza hut

Réalisations :

Management stratégique de la politique qualité/Sécurité-

Certification ISO 9001 version 2000 (AFAQ)

Mise en place des référentiels de la GMS anglo saxonne et KFC (EFSIS/BRC/GMP)

Interlocuteur qualité auprès des clients

Elaboration des cahiers des charges produits

Mise en place de l'HACCP sur la nouvelle ligne sole de pierre

Elaboration du cahier des charge du prestataire de Nettoyage/désinfection ainsi que le suivi/évaluation

Référencement via des audits fournisseurs matières 1ères

Suivi et évaluation des fournisseurs matières 1ères

Soutien technique et qualité auprès des unités sandwich et pâtisserie

1998 - 2000

Entreprise : BAZIN à Luxeuil Les Bains (70)

Fonction : Responsable qualité

Secteur Agroalimentaire : Atelier de découpe et site de production de charcuterie/salaison. Produits destinés pour 70% aux industries assembleur et 30% produits régionaux

Réalisations :

Management du laboratoire d'analyses bactériologique et chimique (équipe de 3 personnes)

Management stratégique de la politique qualité/Sécurité-

Certification ISO 9001 version 2000 (AFAQ)

Suivi et évaluation des fournisseurs viande et auxiliaires

Elaboration de l'étiquetage après formulation des produits

Elaboration des cahiers des charges

Etude du rancissement des lardons en collaboration avec l'ADRIA Quimper

1990 - 1998

Entreprise : Salade Minute à St Mihiel (55)

Fonction : Responsable qualité.

Secteur agroalimentaire : Fabrication de salade IVème gamme

Réalisations :

Management du laboratoire de contrôle (3 personnes)

Management stratégique de la politique qualité/Sécurité alimentaire-

Certification ISO 9002 version 88 puis 94 (AFAQ)

2^{ème} prix MFQ Lorraine

Management de l'équipe de nettoyage interne (6 personnes)

Elaboration d'un livret d'accueil sous de groupe de travail

Création affichage qualité innovant

Animation de groupes de travail sur les pertes en ligne

Auditeur interne Groupe



C.REAL
c o n s u l t i n g

Management – Sécurité Agroalimentaire

Formateur interne Groupe
Auditeur fournisseurs de négoce et Matières premières