

# Camille ROBERT

Ingénieur Qualité

Intervenant en Hygiène et sécurité sanitaire des aliments

06 13 70 41 24 - [camille.robert@synergetic.fr](mailto:camille.robert@synergetic.fr)

6 rue Anatole France, 59590 RONCHIN



## OBJECTIFS

Mettre mon expérience en hygiène et sécurité sanitaire des aliments au service de nos clients en restauration, distribution et industries agroalimentaires.

## EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

### **SYNERG'ETHIC CONSEIL**

**Depuis novembre 2018**

- Intégration de SYNERG'ETHIC Conseil en qualité d'Associée.
- Mise en œuvre du plan d'action commercial Hygiène.
- Réalisation de prestations de conseil, audit, formation (Retail, second et third party).

### **NSF France**

**2015 - 2018**

- Auditeur / Formateur / Consultant
- Création des modules de formation hygiène, HACCP.
- Mise en place de Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS).
- Réalisation de missions de conseil et accompagnement.
- Réalisation de prestations d'audit et de formation (Retail, second et third party).

### **LES PARTISANS DU GOUT, groupe Auchan**

**2011 - 2015**

- Responsable Qualité de l'enseigne.
- Création du poste après ouverture d'un nouveau concept de « Marché couvert » regroupant différents métiers de bouche.
- Mise en place de la Politique Qualité et HACCP, veilles réglementaires, étiquetage, création des fiches recettes et documents opérationnels, gestion et suivi des analyses bactériologiques, formation hygiène, audits magasin et fournisseurs, suivi des visites officielles.

### **SOGOOD**

**2010 - 2011**

- Assistante Qualité
- En charge de la mise en place du système qualité après ouverture d'un atelier de fabrication centralisé.
- Mise en place de l'HACCP et création du dossier d'agrément sanitaire.
- Création des documents opérationnels, contrôles qualité et indicateurs.
- Participation aux audits internes et externes.
- Formations à l'hygiène.

## FORMATIONS

Aspects techniques et réglementaires des emballages alimentaires

Septembre 2021

BRC Lead Auditor v8

Décembre 2020

IFS Global Markets

Août 2020

## FORMATION INITIALE

Licence et Master Agroalimentaire (Université Polytechnique des Hauts-de-France)	2011
DUT Génie Biologique, Industries Agroalimentaires (IUT de Lille)	2008
Bac S (Lycée Faidherbe de Lille)	2005

## OUTILS MAITRISES

Maîtrise du Paquet Hygiène, méthode HACCP, règlement INCO, vade-mecum d'inspection, etc...