



CATHERINE FLAMANT

RESPONSABLE QUALITÉ, HYGIENE, SECURITE, ENVIRONNEMENT

COORDONNÉES

27 avenue du 8 mai 1945
64 100 Bayonne
06 82 01 78 07
gozard.catherine@neuf.fr

Permis B, véhicule personnel

PROFIL

Garant de la politique Qualité, Hygiène, Sécurité et Environnement d'un centre commercial et de PME agroalimentaires.

LANGUES

- Anglais Courant : séjour de 9 mois en Angleterre pour mon master
- Espagnol Compris

INFORMATIQUE

- MS office : Bonne maitrise des logiciels Word, Excel, Power point.
- ERP de traçabilité (VIF)

INTÉRÊTS

- Danses latines : Salsa et bachata depuis 5 ans
- Stand up paddle depuis 7 ans
- Jardinage
- Soutien scolaire en mathématiques depuis 10 ans

COMPETENCES

Suivi et optimisation du Système Qualité :

- Suivi de la qualité des produits, depuis leur élaboration en laboratoires de fabrication jusqu'à la mise en vente, en rayons traditionnels et libre-service
- Rédaction et mise à jour du Plan de Maitrise Sanitaire, pour audit Qualiscore ou pour l'obtention de l'agrément sanitaire
- Mise en place et application des procédures du PMS
- Appui opérationnel technique aux managers et salariés pour le respect des normes d'hygiène alimentaire

Gestion des Retrait et Rappel :

Mise en place et suivi de la traçabilité :

- Mise en place et utilisation d'un logiciel de traçabilité VIF
- Contrôle de la conformité des éléments d'étiquetage avec les exigences réglementaires (INCO, valeurs nutritionnelles, DLC...) et celles des clients

Organisation et contrôle du nettoyage désinfection :

- Encadrement d'une équipe de 3 personnes pour le nettoyage du centre commercial, gestion et entretien du matériel
- Suivi du nettoyage par des autocontrôles visuels et microbiologiques des laboratoires

Mise à jour du fichier client du CRM

Suivi et relances des impayés clients

- Utilisation des logiciels EBP gestion commerciale et comptabilité

Prospection téléphonique et prise de rendez-vous pour les commerciaux

- Aisance relationnelle, sens du service client, réactivité et polyvalence

EXPERIENCES

- 2023-2025 (24 mois) – E-LECLERC Capbreton, 200 salariés
Responsable QHSE - Préparation des audits Qualiscore, gestion des Retrait Rappel
- 2021-2023 (15 mois) – LABHYA Saint Jean de Luz, 15 salariés
Assistante administrative et commercial
- 2020-2021 (9 mois) – Accocceberry, Espelette, 21 salariés
Responsable Qualité - Mise à jour du dossier d'agrément et PMS
- 2006 - 2019 (13 ans), Maison Bignalet, Habas, Orthez, Bellocq, 49 salariés,
Responsable Qualité, Découpe et transformation de viandes de boucherie des 3 sites
 - 2007 – 2009 (2 ans) Responsable Qualité à temps partiel pour 3 entreprises de 15 à 25 salariés, Hiruak (64), l'Auberge du Cheval Blanc et SAS Pignada (40)
 - 2005 – 2007 (2 ans), Responsable Qualité, Ferme Elizaldia et Arnabar
 - 1998 – 2002 (4 ans), Responsable Qualité à temps partiel pour 4 entreprises, IP Viandes, Jauno, Sodiviandes, Siba à Rungis (94)
 - 1996 (1 an), Auriga, Villiers Sur Marne (94)
Assistante du Responsable Qualité

FORMATIONS

2006 : Formation technico commerciale : Epseco Bayonne

1994 : Master Physico Chimie et Qualité des Bioproduits : INA PG Paris

