

ACCOMPAGNER, DEVELOPPER, CREER ... LES COMPETENCES

CV – CAPIEU CECILE

NOM	CAPIEU						
PRENOM	CECILE						
SEXE	F						
TEL	06 32 32 79 04						
ADRESSE MAIL	Cecile.capieu@sfr.fr						
ADRESSE	Avenue du 8 Mai 1945						
VILLE	13240 Septemes						
DATE NAISSANCE	18.12.1971						
STATUT	<input checked="" type="checkbox"/> VACATAIRE <input type="checkbox"/> SALARIE <input type="checkbox"/> AUTRE (ASSOCIEE)						
QUALITE FORMATEUR	<table border="1"> <thead> <tr> <th>DOMAINES</th> <th>INTITULE</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="2">PREVENTION DES RISQUES PROFESSIONNELS</td> <td>Hygiène agro-alimentaire</td> </tr> <tr> <td>Méthode HACCP</td> </tr> </tbody> </table>		DOMAINES	INTITULE	PREVENTION DES RISQUES PROFESSIONNELS	Hygiène agro-alimentaire	Méthode HACCP
	DOMAINES	INTITULE					
	PREVENTION DES RISQUES PROFESSIONNELS	Hygiène agro-alimentaire					
Méthode HACCP							

FORMATEUR DEPUIS	2017
DIPLOMES OBTENUS	DESS Gestion, économie secteur agro alimentaire Maitrise biochimie, option microbiologie

ACCOMPAGNER, DEVELOPPER, CREER ... LES COMPETENCES

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES	
<p>BIGARD Marseille</p> <p>2008 - 2017</p>	<p>Cadre administratif polyvalent</p> <p>RH</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Management de 42 personnes dont 6 en management direct, suivi de la politique RH ➤ Gestion du fichier du personnel ➤ Pilotage de la gestion des compétences, réalisation d'entretiens professionnels annuels ➤ Réalisation de fiches de postes employés, agents de maîtrise, cadres ➤ Anticipation des contentieux et gestion des conflits ➤ Analyse des besoins, élaboration et rédaction de programmes de formation interne ➤ Mise en place d'actions de communications internes (notes, indicateurs sociaux...) ➤ Analyse des besoins, élaboration d'annonces, tri des CV et entretiens des candidats ➤ Relations avec les acteurs sociaux (AIMT, pôle emploi, CPAM, représentants syndicaux...) ➤ Relations avec les sociétés d'Interim (accueil intérimaire, suivi des heures et de la facturation) <p>Hygiène-Sécurité-Environnement</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Relai QHSE en lien direct avec le RAQ de la filiale (objectifs, pilotage de la politique) ➤ Animation de groupe de progrès ➤ Réalisation d'audits internes, vérification des procédures et formation du personnel ➤ Encadrement des travaux réalisés sur le site de production <p>Exploitation de l'activité</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Gestion hebdomadaire du site, recherche d'anomalies et interprétation des résultats ➤ Coordination des différents services, amélioration de l'organisation existante dans un souci de rentabilité ➤ Réflexion, rédaction et mise en place de procédures de travail pour l'ensemble des services ➤ Relations avec différents prestataires (maintenance, logistique...), suivi des frais généraux

ACCOMPAGNER, DEVELOPPER, CREER ... LES COMPETENCES

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES		
COMPTOIR SALAISONS	DES 2007-2008	Responsable qualité / assistante direction <ul style="list-style-type: none"> ➤ Participation et pilotage de la politique sécuritaire définie par la Direction ➤ Participation à la création de nouvelles recettes (choix des produits, process, dosage...) ➤ Création d'étiquettes et du système de traçabilité des produits sur l'outil BIZTRACK ➤ Elaboration de fiches produits, de divers cahiers de charges fournisseurs et prestataires ➤ Relations avec différents prestataires (maintenance, fournisseurs, assureurs...)
BHYOQUAL	1997-2007	Chargée de mission en sécurité alimentaire <ul style="list-style-type: none"> ➤ Etablissement de systèmes documentaires (HACCP) ➤ Elaboration et réalisation de formations en intra du personnel des sociétés clientes ➤ Réalisation d'audits selon des référentiels réglementaires ou normatifs ➤ Accompagnement adapté aux entreprises ➤ Modification des locaux de production et réalisation de plan de circuits à l'échelle ➤ Relation avec les Services officiels