

ACCOMPAGNER, DEVELOPPER, CREER ... LES COMPETENCES

CV – LEOMAGNO VALERIE

NOM	LEOMAGNO		
PRENOM	VALERIE		
SEXE	F		
TEL	06 15 07 62 93		
ADRESSE MAIL	V_leomagno@yahoo.fr		
ADRESSE	5 Parc des Olives		
VILLE	Marseille		
DATE NAISSANCE	21.05.1969		
STATUT	<input checked="" type="checkbox"/> VACATAIRE <input type="checkbox"/> SALARIE <input type="checkbox"/> AUTRE (ASSOCIEE)		
QUALITE FORMATEUR	DOMAINES		INTITULE
	PREVENTION DES RISQUES PROFESSIONNELS	Hygiène agro-alimentaire	
		Méthode HACCP	
	SECURITE ET HABILITATION	SST initial	
		SST mac	

FORMATEUR DEPUIS	2000
DIPLOMES OBTENUS	Docteur en sciences des Aliments, option biochimie (université Montpellier2) Ingénieur en microbiologie (école supérieure de génie biologique et microbiologique appliquée Marseille)

ACCOMPAGNER, DEVELOPPER, CREER ... LES COMPETENCES

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES	
Lycée des Métiers Martin Bret – Manosque (04) Depuis 2011	Professeur de Lycée Professionnel Biotechnologies option Santé-Environnement
Vacataire, chargée de missions Depuis 2009 (activité complémentaire)	Interventions d'audit, de conseil et de formation dans les secteurs de la restauration, de l'agro-alimentaire, les artisans des métiers de bouche, la distribution: Plans de maîtrise sanitaire, études HACCP, dossiers d'agrément, expertise sur pathogènes...
GRETA, Lycée Hôtelier Bonneveine – Marseille (13), 400 apprentis et adultes du CAP au BTS 2000-2011	Formatrice contractuelle en sciences appliquées à l'hygiène, à la nutrition et aux équipements et risques professionnels
Lycée Hôtelier Bonneveine – Marseille 2001-2007 (activité complémentaire)	Agent Chargé de la Mise en Œuvre de l'Hygiène et de la Sécurité (ACMO-HST) Mise en place et suivi du système qualité : élaboration des procédures et instructions spécifiques de fonctionnement ou de contrôle, validation des opérations d'entretien, validations des DLC-DLUO pour les ventes à emporter...
Charles Faraud S.A. – Monteux (84), 100 personnes, CA 30 millions € 1999 – 2000	Responsable Qualité Gammes Infantiles Management de la qualité sur lignes pots bébés à marques distributeurs : suivi des programmes de fabrication et libération des lots ou traitement des non-conformités, suivi clients-fournisseurs (rédaction de cahiers des charges, audits de référencement...), suivi des contrôles physico-chimiques et microbiologiques (tests de stabilité ou de stérilité, tests de vieillissement, analyses de composition alimentaire, recherche de polluants), gestion des certifications produits (agriculture biologique)
Pôle de Compétences en Sécurité des Aliments du Groupe Danone –Brive (19) - Laboratoire de Microbiologie accrédité COFRAC 1997-1998	Ingénieur Qualité-R&D Chef de projet « Technologies assainissantes douces » : organisation des essais de décontamination sur pilotes, encadrement des analyses microbiologiques, coordination des analyses physico-chimiques et sensorielles Appui analytique d' expertise des usines de la Branche Epicerie (frais, surgelés, appertisés) : challenge-test, tests de vieillissement assistés par microbiologie prévisionnelle quantitative, barèmes de stérilisation, ...
SARL GERIS-Arles (13) 1993-1996	Ingénieur -R&D,, Mise au point de nouveaux produits (2 ^{ème} , 3 ^{ème} et 4 ^{ème} gammes)