



Vanessa HILANGO

Motivée et rigoureuse, je suis actuellement à la recherche d'un poste dans un environnement évolutif

Responsable qualité, environnement et sécurité sanitaire

Expériences professionnelles

2016-2019 • Mairie du Kremlin Bicêtre (94)
Responsable Qualité du Service Restauration



- Suivi et mise à jour du dossier d'agrément des 2 cuisines centrales de la ville du Kremlin Bicêtre (1900 repas/jours)
- Suivi de la qualité et de la sécurité alimentaire (audits, suivi des visites DDPP et rédaction des comptes rendus, vérification des analyses microbiologiques)
- Mise en place et rédaction des marchés alimentaires et non alimentaires
- Suivi des budgets fonctionnement et investissement alloués au Service Restauration, vérification et validation des factures.
- Rédaction des menus scolaires, des menus seniors et des menus du restaurant communal
- Organisation et animation des commissions des menus
- Rédaction des notes de services et diffusion

2013-2016 • Aryzta - Coup de Pâtes (77)
Coordinatrice Qualité



- Gestion des cahiers des charges produits : rédaction, validation et mise à jour.
- Rédaction et mise à jour des fiches techniques produits
- Contrôle et validation des étiquetages et allégations produits, des packagings, certificats d'alimentarité, et informations nutritionnelles.
- Analyse des retours des audits fournisseurs
- Gestion des demandes clients/fournisseurs France/International
- Traitement des réclamations France et Export (Irlande, Angleterre, Allemagne, Japon, Australie) et rédaction et validation des procédures de traitement des réclamations

2010-2012 • Sodexo (91)
Chargée de l'hygiène et de la sécurité alimentaire



- Mise en place, rédaction et suivi de l'agrément sanitaire pour la cuisine centrale des Pyramides (250 repas/jours) à Evry (91)
- Suivi et mise à jour de l'agrément sanitaire de la cuisine centrale du Canal (Courcouronnes, 91 ; 5000 repas/jours) :
 - Suivi de la qualité et de la sécurité alimentaire (SMQ) sur les cuisines et les 21 écoles satellites sur la ville d'Evry.
 - Réalisation des formations HACCP
 - Réalisation d'audits internes sur tous les sites.

Formation



2010-2012 • Master Qualité, Environnement et Sécurité Sanitaire – CFA-UPMC Paris

2007-2010 • Licence des Sciences du Vivant – Université René Descartes, Paris V

COMPÉTENCES CLÉS

Management de la qualité

Normes et référentiels :
ISO 9001, 22000, 14001
IFS et BRC

Informatique :
Pack office
SAP
Fusion (Salamandre)
GRS
Advitium
Kronos Efficient
CIRIL

Anglais : bilingue

CENTRES D'INTÉRÊT

Course à pied
 Voyage
 Cinéma

COORDONNÉES

22 rue Eugène Clamaron
97354 Rémire Montjoly

06 58 32 76 06

vanessa.hilango@gmail.com

PERMIS B