



ALLASSANE Gname Bernadette

Responsable QHSE/Responsable QSE/Responsable HSE/ Responsable Qualité Agroalimentaire

06 35 35 05 08

gallassx@gmail.com

1 Rue Georges Guynemer 45140 Saint- Jean-de- la-Ruelle

Permis B- Véhiculée

Forte d'une expérience probante en Contrôle Qualité en production et QHSE dans le secteur de l'agro-alimentaire et de la production de boissons, je vise aujourd'hui des missions semblables et suis ouvertes à tous les pans de l'industrie.

COMPETENCES TECHNIQUES

Pilotage de la mise en place et de la certification aux référentiels : ISO 9001 / ISO 45001 / ISO 14001 / FSSC 22000 ; Labellisation ISO 26030 (Label)

Gestion des équipes / de Gestion de budget QHSE

COMPETENCES NUMERIQUES ET LINGUSTIQUES

- Excel avancé - Power BI -CANVA – ERP/SAP
- Français : Niveau C2
- Anglais : Niveau B1

OUTILS QUALITE

- Statistiques : Diagramme de Pareto, Histogrammes, Diagramme de dispersion, Corrélation-Régression, Vote pondéré, Capabilité Cp/Cpk etc.
- Analyse : QQOCCPP, Diagramme d'Ishikawa-5M, 5P, Arbre des causes, Brainstorming, AMDEC, 8D, Matrice de compatibilité etc.
- Autres : Diagramme de Gant, PDCA, RASCI, 5S, Diagramme de flux, Lean etc.

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

Juin 2017- Mai 2025 Ingénieur QHSE-RSE – Castel Afrique (Multinationale agro-alimentaire française spécialisée dans la production et distribution de boissons)

Piloter la performance QHSE-RSE d'un site de production et distribution de boissons en déployant les référentiels ISO/FSSC, afin de garantir conformité, maîtrise des risques et amélioration continue, avec 100 % des audits/certifications obtenus ou renouvelés. Réduire durablement les non-conformités, la sinistralité et les impacts environnementaux, via des plans d'actions et un pilotage par indicateurs, avec -37 % de NC, -22 % de TF et 100 % des reportings réglementaires/RSE remis dans les délais.

- Déclinaison de la politique QHSE/RSE et des objectifs, avec 100 % des KPI définis et suivis
- Implémentation et amélioration des systèmes ISO/FSSC, avec 100 % des exigences déployées,
- Préparation à la certification, avec 0 non-conformité majeure en audit externe
- Élaboration des plans d’actions et de prévention, avec > 90 % des actions clôturées dans les délais,
- Gestion documentaire et veille réglementaire, avec 100 % des documents critiques à jour,
- Supervision des audits internes, avec 100 % du programme réalisé annuellement,
- Évaluation des risques professionnels et DUERP, avec 100 % des unités de travail couvertes
- Évaluation des risques environnementaux (AES), EDD et POI, avec 100 % des obligations tenues à jour,
- Déploiement SDA, BPH et HACCP, avec 100 % des PRP/CCP/PRPo surveillés,
- Formation et sensibilisation des équipes, avec > 95 % de taux de couverture,
- Suivi des indicateurs de performance et reporting, avec 100 % des tableaux de bord suivis et diffusés à échéance,
- Collecte des données et reporting RSE, avec 100 % des données consolidées et fiabilisées.

Janvier 2015- Juin 2017 Technicienne de Contrôle Qualité – Castel Afrique (Multinationale agro-alimentaire française spécialisée dans la production et distribution de boissons)

- Suivi et libération en cours de production,
- Contrôle qualité production, analyses physico-chimiques, Biologiques et sensorielles des produits et fluides utilitaires,
- Prélèvement et échantillonnage matières premières, encours et produits finis
- Analyse physico-chimiques, biologiques et sensorielles sur échantillons
- Interprétation des résultats et reporting,
- Validation et libération des en cours et produits finis,
- Ajustements, corrections process, et recommandations (actions correctives)
- Entretien du matériel de Laboratoire,
- Vérification quotidienne de l’équipement de Laboratoire,
- Suivi et alertes calendrier de vérification et étalonnage équipements de Laboratoire
- Bonnes pratiques de laboratoire,
- Déploiement 5S en Laboratoire.

FORMATIONS

Octobre 2023 : MASTER2 - Qualité Hygiène Sécurité Environnement, 2IE (Institut International de l’Eau et de l’Environnement- Ouagadougou) / **Attestation de comparabilité Cadre national / Européen des certifications professionnelles : Grade 7 ENIC-NARIC FRANCE**

Juillet 2014 : LICENCE - Sciences et technologies alimentaires / Contrôle Qualité

Université de Lomé - UL

CENTRES D’INTERET

Jogging-Basketball-Tennis de table -Voyage