



**Maureen Le Goff**

95 rue de Préau  
72100 LE MANS

06.82.65.75.33

maureen\_lg@hotmail.fr

29 ans (22/02/1989)



#### CENTRES D'INTERETS

Voyages

Cuisine

Lecture

Natation

Course d'orientation



Permis B

Adhérente à l'AFDN

Membre de l'étude  
NutriNet – Santé

Sauveteur Secouriste  
du Travail

Formée à la  
communication avec  
des personnes  
fragilisés

# Recherche poste diététicienne - CDI

## COMPÉTENCES

**Contrôle qualité** – méthode HACCP, audits hygiène, suivi quotidien des bonnes pratiques d'hygiène, gestion des non-conformités, gestion des traçabilités, suivi du Plan de Maîtrise Sanitaire, mise à jour du dossier d'agrément, formation du personnel. **Conception de menus** – élaboration de plans alimentaires et établissement des menus, application du GEMRCN, déclinaison des régimes. **Éducation nutritionnelle** – animation d'ateliers d'éducation thérapeutique et d'ateliers cuisine. **Participation à des instances** – staffs des équipes médico-soignantes, CLAN et commissions de menus. **Création de documents** – livrets recettes. **Informatique** – Windows, Mac.

## PARCOURS PROFESSIONNEL

**Mars 2015 à aujourd'hui** : **Diététicienne formatrice** – **Atlantic Santé, agence de communication en nutrition, santé, sécurité alimentaire & environnement** Laval (53)  
*Gestion de services consommateurs, cellules médicales, gestion de crise.*  
*Formations en pharmacies*  
*Entretiens individuels auprès de collaborateurs d'entreprises*

**2014** **Responsable qualité** – **Restéco, cuisine centrale de Bréal-sous-Montfort** (35)  
(5 mois)

### STAGES

**2013** **Chargée de missions scientifiques - NUTRAVERIS, cabinet de conseils scientifiques et réglementaires en nutrition**, Ploufragan (22) (5 mois)

**2012** **Stages en milieu hospitalier** (2x5 semaines)  
- Centre hospitalier de Quimper (29) – cardiologie, pneumologie, endocrinologie  
- Centre hospitalier de Douarnenez (29) – cardiologie, SSR & hôpital de jour gériatriques

**2011** **Stage « optionnel » au centre médical Rey Leroux**, La Bouëxière (35)  
(4 semaines)

### Stages en restauration collective

- Cuisine centrale, centre hospitalier de Tréguier (22) (4 semaines)
- Cuisine centrale de Penvénan (22) (2 semaines)

## FORMATION

**2012 – 2013** **Licence professionnelle Ingénierie des Produits Diététiques et de Nutrition** UCO, Guingamp (22)  
Micronutrition | toxicologie | normes et qualité | législation alimentaire | diététique chinoise | nutriginomique | médecines douces

**2010 – 2012** **BTS Diététique** - Pôle supérieur, Saint-Brieuc (22)

**2007 – 2009** **Licence de biologie, 1<sup>ère</sup> et 2<sup>ème</sup> années** - UCO, Guingamp (22)

**2007** **Baccalauréat général série scientifique** - Lycée Joseph Savina, Tréguier (22)