



Catherine LEPAGE

Responsable Qualité et Sécurité alimentaire dans le secteur agroalimentaire et la restauration collective

COORDONNÉES

- 📍 258, route de Poisy, 74330, Lovagny
- ☎ +33(0)677561311
- ✉ cathylepage@wanadoo.fr
- 🌐 <https://www.linkedin.com/in/catherine-lepage>

COMPÉTENCES

- Adaptabilité
- Force de proposition
- Dynamisme
- Sens des responsabilités
- Communication
- Management et contrôle qualité
- Reporting d'activité
- Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Management d'équipes
- Expertise audits et certification
- Veille réglementaire
- Animation de formation

LANGUES

Français

Langue maternelle

Anglais

Bilingue

FORMATION

Global Food Safety standards (IFS, BRC, ISO22000) : Systèmes De Management Normés
LRQA France – Lyon

D.E.A : Biochimie
FACULTE DES SCIENCES_Nancy1 – Nancy

Magistère Microbiologie & d' Enzymologie :
Microbiologie
Faculté Des Sciences Nancy I – Nancy –
Mention AB

PROFIL

Biochimiste qualifiée et bilingue français et en anglais, je me distingue par mon approche dynamique, mon autonomie, ma créativité, et ma capacité d'adaptation. Je souhaite mettre mes compétences en management de systèmes, d'équipes et de projets, et ma solide expérience en agroalimentaire et en restauration collective au service d'un acteur engagé dans la promotion d'une alimentation saine, durable et de qualité.

EXPÉRIENCE

RESPONSABLE RESTAURATION, HYGIENE & PROPRETÉ Département de la Haute Savoie – Annecy – (depuis 2019)

- Conception et mise en œuvre de la politique restauration et hygiène et propreté dans les 50 collèges et 43 restaurants scolaires de la collectivité
- Management de 9 conseillers de l'unité Restauration, Hygiène et Propreté et assistance à l'organisation efficiente des 500 agents répartis dans les établissements scolaires.
- Veille réglementaire, mise en place de la loi EGALIM et développement du Plan de Maîtrise Sanitaire.
- Support et arbitrage pour l'achat d'équipements, la rénovation, et la conception de nouveaux établissements.
- Collaboration avec de multiples interlocuteurs internes (Assemblée départementale, directions des services) et externes (cf : Education Nationale, collectivités, prestataires) pour les différentes prestations de restauration et de nettoyage.

MANAGER QUALITE, HYGIENE, & REGLEMENTATION FIRMENICH – Genève – (2007/2018)

- Support technique des divisions Arômes, Ventes et Qualité au développement et contrôle de la conformité des arômes en accord avec les réglementations nationales et supranationales.
- Formation des équipes commerciales, R&D et de production à la Sécurité Alimentaire, à la Réglementation, et à la Qualité.
- Pilotage du système FS2200 pour la Division Product Safety & Regulatory Affairs et des projets d'amélioration d'outils et de processus en collaboration avec les autorités compétentes

RESPONSABLE ETUDES CONSOMMATEURS MARS – Haguenau (67) – (1999/2006)

- Collaboration avec les services R&D et Marketing, analyse des besoins et élaboration de projets d'études pour accompagner la stratégie de croissance et d'innovation de marques internationales (budget 200 k€ annuel)
- Recherche d'opportunités et développement de nouveaux produits dans 4 secteurs d'activités (Aides culinaires, Boissons, Chocolat, Snacks) pour le marché UK (budget de 400 k€).

RESPONSABLE QUALITE & SECURITE ALIMENTAIRE MARS – Haguenau (67) – (1990/1998)

- Elaboration et mise en place et suivi du programme d'assurance qualité et des contrôles de conformité en production et dans les fonctions support.
- Conduite du projet de certification ISO 9001 du site de fabrication
- Management de 14 techniciens chargés du contrôle microbiologique, analytique et qualité.
- Organisation des activités d'analyse en Microbiologie, Chimie analytique pour accélérer et fiabiliser la libération des lots de fabrication et contribution à l'harmonisation méthodologique des 4 sites européens du groupe
- Développement, organisation et animation de la formation technique pour les 300 opérateurs (ingrédients, recettes, procédés de fabrication et activités de contrôle, d'hygiène et de sécurité, HACCP...)