Michel ALLUEVA

188 Avenue Louis Barthou

Appt. A125

77190 Dammarie les Lys

michelallueva@gmail.com

 Collectivités Territoriales

Madame, Monsieur,

Vous souhaitez faire progresser de manière continue les standards Qualités sur le **modèle HACCP et le Référentiel IFS Food Store de la fabrication et de la distribution des repas** .

Afin de satisfaire aux exigences sociales et réglementaires , vous cherchez un responsable qualité, pour créer et mettre en œuvre **le Plan de Maîtrise Sanitaire de vos cuisines et espaces de restauration collective**.

A l’interface des services internes et externes, celui-ci est le moteur fonctionnel de l’amélioration des résultats de vos audits et de la satisfaction des usagers.

Bénéficiant d'une expérience de 20 ans dans le domaine alimentaire, notamment comme Chef de Secteur Produit Frais et traiteur à CARREFOUR, **j’ai coordonné et contrôlé la Qualité Sanitaire des rayons frais**. J’ai veillé en particulier à :

**Sensibiliser et former le personnel (une obligation réglementaire),**

**Contrôler les modes opératoires de fabrication et de mise en vente ( méthodes de travail, audit dates),**

**Concevoir et gérer les systèmes de traçabilité par rayons alimentaires,**

**Traiter les réclamations clients,**

**Gérer les KO et non-conformités par un plan d’action adapté,**

**Participer aux Audits et rédiger les revues de performances**

**A ce titre, la note de l’audit ISF du magasin de Chelles a progressé de 61 à 82 en trois mois.**

Je me tiens à votre disposition pour vous rencontrer et vous démontrer plus amplement ma motivation. Dans cette attente, veuillez agréer, Madame , Monsieur, l'expression de mes respectueuses salutations.

 Michel ALLUEVA

 06 45 10 26 85