



# COORDINATEUR QHSE / PRODUCTION EN AGROALIMENTAIRE

**Thomas COURRIER**

Challes-les-Eaux, France, 73190

6 ans d'expérience

Mobilité internationale

+33 (0)6 78 20 23 50

thomas.courrier@outlook.fr

Objectif : Piloter des activités opérationnelles QHSE / Production / Développement dans un contexte international

« Ma formation par **apprentissage** m'a permis d'acquérir les compétences et la **polyvalence** nécessaires pour le pilotage de **projets** variés. Dans chacune de mes expériences, je développe mes **connaissances** et mon **savoir-faire** pour atteindre les **objectifs**. Convaincu qu'un SMQ performant est un atout majeur dans un contexte concurrentiel, relevons ensemble les défis de demain ! »



## Compétences

Management de la qualité

Développement de produits

Opérations sur le terrain

Gestion des non-conformités

Outils et indicateurs de suivi

Formation de personnel

Méthode HACCP

Sécurité des personnes

Amélioration continue

IFS - BRC - CSA-GTP - ISO 9001



**Anglais**

TOEIC - 940 points (>06/16)

Niveau opérationnel / professionnel

Traducteur indépendant (EN>FR)



**Français**

**Informatique :**

Word / Excel / PowerPoint (avancé)

Access / Visio (intermédiaire)

GED PrismaDoc / AS400

**Intérêts :**

Randonnée pédestre, nature,

photographie amateur.



## Expérience professionnelle

Mar. 2017

Jul. 2018

(18 mois)

### Coordinateur Qualité/Production | QUALIOCEAN (Filiale de GELAZUR) | V.I.E

Transformation de produits de la mer surgelés – 90 employés - Dakar (Sénégal)

- Réviser le Système de Management de la Qualité (SSOP, HACCP, formation...) et créer un laboratoire interne pour faciliter l'accès aux marchés à l'export (obtention de contrats avec quatre nouveaux clients)
- Créer des outils de suivi et planification des commandes en lien avec la maison-mère
- Superviser des opérations de chargement de conteneurs en lien avec le service logistique
- Réviser les fiches de spécifications et les étiquetages selon la réglementation européenne (INCO)
- Etudes préliminaires pour la rénovation des installations et la création d'une nouvelle ligne/unité

Oct. 2016

Déc. 2016

(3 mois)

### Assistant Qualité | GELAZUR

Commerce de produits de la mer surgelés – 28 employés - France

- Préparer l'audit de renouvellement IFS Broker (obtenu au niveau supérieur pour la première année)
- Suivi qualité des fournisseurs et création des fiches de spécifications de produits

Août. 2015

Nov. 2015

(3 mois)

### Consultant Qualité | INTERNATIONAL STANDARD SYSTEM Inc.

Services aux entreprises - 2 salariés - Georgetown (Guyana)

- Accompagner le déploiement d'un Système de Management de la Qualité/HACCP
- Réaliser des audits internes et de sessions de formation (BPH, HACCP, ISO 9001, ...)
- Opérations de lutte contre les nuisibles et d'échantillonnage de riz (2 - 5 personnes)

Déc. 2014

Mai. 2015

(5 mois)

### Superviseur Production/Qualité | ARTERRIS

Silo de calibrage de blé dur – 6000 t/an – Saint-Chamas (13)

- Piloter les installations, gérer les flux, entretenir, et superviser des opérateurs (1 à 2 personnes)
- Réaliser une étude sur les rendements et la rentabilité du site pour mettre en évidence les pertes
- Étudier la faisabilité technique pour une demande client et la valorisation des écarts de triage
- Contrôler la qualité et réaliser des audits internes

Oct. 2012

Déc. 2014

(26 mois)

### Assistant QSE | ARTERRIS/SUD CÉRÉALES

Coopérative agricole - 1200 salariés – Fourques (30)

- Piloter la certification IFS d'un site : obtention du niveau supérieur (>95%) en 4 mois
- Mettre en application le référentiel Kellogg ayant permis le référencement en tant que fournisseur
- Élaborer les cahiers des charges pour l'achat d'équipements (>75 000 € sur un an)
- Réviser et harmoniser les études HACCP et le document unique de sécurité pour 8 silos
- Réaliser des audits producteurs et collecter des données selon référentiels 2BSvs et IRTAC-ARVALIS
- Créer un outil informatique pour le suivi d'un silo (rendements, pannes, tonnage ...)

Sept. 2010

Août. 2012

(23 mois)

### Technicien R&D/Qualité | PATIPRESTIGE

Pâtisseries industrielles - 200 salariés – Ste Hélène du Lac (73)

- Étudier et proposer un système d'organisation pour la structuration du service R&D
- Optimiser les coûts (ex : réduction de 20% du coût matière des tartes abricot)
- Participer à la conception de la gamme RHF et Noël (recherche de fournisseurs, essais industriels et en laboratoire, tests organoleptiques, calcul des coûts, fiches techniques ...)
- Gérer les non-conformités, analyser les causes, contrôler les produits et réaliser des audits internes



## Formation

**2014 Master 1 - Responsable de développement en agro-industrie** – E.I. Purpan - Toulouse  
Mémoire : « Déploiement de moyens techniques et organisationnels pour accéder à de nouveaux marchés »

**2012 BTS - Sciences et technologies des aliments** – LEGTA Le Valentin - Valence  
Spécialité : Aliments et processus technologiques.

