|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Nom | Prénom |  |
| VERDAVOIR | Laura |  |

# Informations générales

Motivations pour changer de poste : La société va fermer

Disponibilité : < 1 mois

Mobilité : Zone MEL Agence : Lille

Statut actuel : Salarié

Prétentions salariales : 40000€ - 0€

Nationalité : France Permis de travail : NA

Permis de conduire : Oui Véhicule : Oui

# Recherche d'emploi

Recherche : Active

Avancement de la recherche : Elle prend son temps rien

Postes recherchés : respo qualité plus portée sur des projets, du challenge / tout types de qualité

Secteurs d'activités souhaités : plutôt dans l'agroalimentaire mais ouverte

# Compétences Linguistiques

Langue 1 : Anglais Niveau : scolaire

Langue 2 : Niveau :

Commentaires : anglais point faible oral

# REFERENCES PROFESSIONNELLES

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

# Prise de notes

Raison de l'appel :
 besoin decath
Situation actuelle du candidat :
  respo qualité elle est rattaché à une structure qui va fermé elle ne sait pas quand
Recherche / secteurs d'activités souhaité :
  respo qualité plus portée sur des projets, du challenge / plutôt dans l'agroalimentaire mais ouverte
Disponibilté :
  préavis de 3 mois mais la direction va l'accompagner donc négociable
Mobilité + permis :
    Ronchin + 1h max permis et voiture ok
Salaire :
   actu : 40K et souhaite similaire
Anglais :
   surtout à l'aise à l'écrit elle n'a pas pratiquer l'oral depuis
Pistes + drivers :
  c'est le début elle a su fin mai que sa structure allait fermer, ne veut pas se précipiter / critères : les missions ; temps de route (petite fille de 4 ans une semaine sur deux elle doit la récup à max 18h30) ;
Admin :
  NA
Consulting :
  oui, pas de soucis avec le fait de changer

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

respo qual pour les restaurant de lille
5 restaurants, une cuisine centrale et 5 fritterie

de base engagée pour la cuisine centrale - développement sur la cuisine centrale pour franchiser les fritteries
mise en place d'une culture qualité
elle gère quand il y a des contrôle
faire l'égrément sanitaire, elle est arrivée quand il n'y avait rien.

Projet dev de la cuisine centrale annulé car la société qui devait aider s'est retirée

audit interne formation sensibilisation,

Respo qualité à l'atelier prod boucherie, charcut, plats cuisinés, soupes ect pour leclerc

respo qual et adjointe de direction - PME 10 personnnes
demande d'agréments pour nouveaux produits (vollaile, produits élaboré
dossier PMS auprès DDPP (process, flux, comment le produit est trav,plan de controle microbio, procédures alertes sanitaire => tout le système qualité)
Bcp de changements de direction elle s'est souvent retrouvée seule à la qualité
Poste trés polyvalent
=> parfois diff mais trés formateur

ASSISTANCE QUALITE EN CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION | 2016-2018  wipack emballage alimentaire

2 grosses missions :
certif BRC IOP (pour emballage) elle faisait la partie fournisseurs
revue de tout le plan de contrôle car ils faisaient bcp de contrôles long
nouvel appareil de mesure
audit interne, formation

elle veut prendre le temps de trouver un poste qui va vraiment lui plaire

critères : les missions ; temps de route (petite fille de 4 ans une semaine sur deux elle doit la récup à max 18h30) ; son conjoint est posté il est le soir ou le matin, elle n'a pas de soucis pour rebosser le soir

Son frère est consultant : elle aime la possibilité d'apprendre, challenge, diversité

congés à l'étranger du 1er au 8 juillet

|  |  |
| --- | --- |
| Présentation | B |
| Elocution | A |
| Esprit de synthèse | B |
| Communication/Relationnel | A |
| Motivation pour le consulting | B |
| Dynamisme | C |
| Compétences techniques | B |
| Esprit de service | A |

Leviers de motivation : Projet/Poste,Perspective d'évolution,Localisation du poste

# Mots Clés Boond

Secteurs d'activités : Agroalimentaire

Métier(s) : Responsable qualité agroalimentaire

Logiciel(s) / Outil(s) : NA

Entreprise(s) : GROUPE RESTAURANTS DE LILLE / TMT PRODUCTION/ L’ATELIER / WIPAK GRYSPEERT

Domaines : Qualité

Commentaires suite à l'entretien : Très gentille, pourrait être un peu plus dynamique. Xp surtout ds de petites entreprises et plus orienté restauration (cuisine centrale, boucherie indus).

Décision : OKSI