

Responsable qualité



Marie-Hélène Brard

« Passionnée par l'agroalimentaire, et attachée à répondre à l'exigence client en constante évolution, je participe à l'élaboration de la stratégie de l'usine et j'anime avec mon équipe la culture »

Contact

21 rue des roches grises, 44300
Nantes

+33 6 20 50 36 59

Marie-helene.brard501@gmail.com

[linkedin.com/in/marie-helene-brard-39515017](https://www.linkedin.com/in/marie-helene-brard-39515017)

Langues

Français ●●●●●

Anglais ●●●●●

Espagnol ●●●●●

Outils bureautiques

Suite office ●●●●●

Windows ●●●●●

Permis B

Intérêts

Voile ●●●●●

Judo/Arts Martiaux ●●●●●

Guitare/Musique ●●●●●

Agroalimentaire usine ou multisites

EXPERIENCES

2018

À ce jour

Nantes (44)

MONDELEZ LU | RESPONSABLE QUALITE USINE

Management de la qualité d'une usine de biscuits - 300 ETP

- Participation à la construction de la stratégie usine – Membre de l'équipe de direction
- Animation de la revue de direction, avec mise en place et suivi des indicateurs et plan d'action associé
- Etablissement et maintien du système de gestion de la qualité (FSSC 22000) et de l'HACCP
- Pilotage des non-conformités et situations spéciales en qualité (baisse de 30% des plaintes consommateurs)
- Management du service qualité (6 personnes), réorganisation en vue d'optimisation de ressources
- Amélioration continue (IL6S)

2009 - 2018

Guyancourt (78)

McDONALD'S France | MANAGER QUALITE

Gestion de 200 fournisseurs et 1400 restaurants

- Définition de la stratégie Qualité avec la direction et mise en place
- Participation aux gestions de crises alimentaires : synthèse d'avis et mise en place de plan d'action
- Amélioration de la qualité nutritionnelle, gestion de projets
- Point de contact avec les autorités sanitaires et groupe de travail (SNARR, DDPP)

2001 - 2009

Guyancourt (78)

McDONALD'S France | INGENIEUR ACHAT QUALITE

Gestion d'une gamme de produits et services : salades, huile de friture, sauces/coulis glace, collecte des huiles de friture usagées, desserts Happy Meal (budget global : 90 M€)

- Organisation d'appels d'offres en gestion de projet avec les franchisés, négociation, contractualisation avec les fournisseurs
- Innovation produits : recherche fournisseurs, définition de cahier des charges, étude de faisabilité

2000

Saint Dizier (52)

UNILEVER MIKO | STAGE 6 mois ASSISTANT R&D

1998

Dissay (86)

EURIAL | STAGE 2 mois CONTROLEUR QUALITE EN LAITERIE

FORMATIONS

2018

AFNOR

Formation certifiante ISO 9001 14001 45001

(qualité sécurité environnement)

2019

Formation certifiante ISO 22000 (sécurité des aliments)

2001

POLYTECH'LILLE

Master 2 Qualité nutritionnelle et Marketing des Produits

Alimentaires

1998

UNIVERSITE LA ROCHELLE

DUT Industries Agroalimentaires

COMPETENCES

Sécurité des aliments/HACCP
FSSC 22000/Food
Fraudes

●●●●●

Management
d'équipe

●●●●●

Gestion de budget

●●●●●

Management de projets

●●●●●

Amélioration
continue

●●●●●

Relation Client/
fournisseur

●●●●●