



PAULINE ARMINJON

INGÉNIEURE QUALITE HYGIENE
ENVIRONNEMENT AGROALIMENTAIRE

CONTACT

- pauline.arminjon@apqualea.fr
- 06.60.15.58.03
- <https://www.apqualea.fr>

DIPLÔMES & CERTIFICATIONS

- Diplôme d'Ingénieur en Microbiologie et Sécurité des Aliments - ESMISAB : Ecole Supérieure de Microbiologie et de Sécurité Alimentaire de Brest (devenue ESIAB)
- Responsable d'audit IRCA ISO 9001 : 2015
- Responsable d'audit IRCA ISO 14001 : 2015
- Responsable d'audit IRCA ISO 22000 : 2018
- Auditrice IFS Food
- Auditrice IFS Logistics

LANGUES

- Anglais : niveau intermédiaire supérieur (B2)
- Allemand : notions (A2)

COMPÉTENCES INFORMATIQUES

- Suite Microsoft Office (Word, Excel, Power Point, Outlook)

EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE

Consultante Indépendante

EIRL PAULINE ARMINJON CONSEIL - APQUALEA
Orvault (44) - Depuis Octobre 2020

- Accompagnement des démarches Qualité, Environnement et Sécurité des Aliments
- Conseil, Audit, Formation en agroalimentaire
- Enseignement Supérieur (vacataire) : BUT SAB 1 et 2 (IUT d'Angers), Master 1 et 2 (ESIAB), BTS 1 et 2 Management Hôtellerie Restauration (Lycée Appert Orvault)
- Conduite d'audits tierce partie en systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires (ISO 22000), des produits et procédés (IFS Food) et des services logistiques (IFS Logistics) pour le compte de DEKRA Certification France
- Conception et animation de formations dans le secteur agroalimentaire (hygiène, qualité, sécurité des aliments) en direct et en sous-traitance (ADRIA, Mutual Audit, UMIH Formation).
- Certification Qualiopi pour les actions de formation

Responsable Qualité site

TIPIAK TRAITEUR PÂTISSIER
Malville (44) - De Janvier 2017 à Mars 2020
Fabrication de produits cocktail salés, frais et surgelés
170 à 450 salariés selon la saison

- Animation du système qualité du site de production (certification IFS Food niveau supérieur)
- Chef d'équipe HACCP et membre de l'équipe Food Defense
- Gestion de la traçabilité, des non-conformités et réclamations clients, des actions correctives et préventives, de l'hygiène des locaux, des plans de contrôle
- Formation du personnel permanent et saisonnier
- Management de 1 à 2 personnes selon la saison, pilotage des indicateurs qualité
- Audits fournisseurs
- internes et participation aux audits clients et de certification
- Préparation et animation des revues de Direction, revues HACCP, revues VACCP
- Gestion opérationnelle des prestataires (nettoyage/ désinfection, lutte contre les nuisibles, métrologie)
- Participation aux projets du site (produits, équipements, extensions de site, organisation...) et mise à jour du dossier d'agrément sanitaire

Responsable Qualité

SAS MECHINAUD
Nantes (44) - De Janvier 2014 à Décembre 2016
Conditionnement d'herbes aromatiques et jeunes pousses de salades - 80 à 120 salariés selon la saison

- Mise en place du Plan de Maîtrise Sanitaire et de la démarche qualité
- Gestion des CDC clients France (MDD) et export
- Veille technique et réglementaire, liens avec les services officiels
- Gestion des prestataires (nettoyage/ désinfection, lutte contre les nuisibles, métrologie, laboratoires)
- Management de 8 personnes
- Mise en place et secrétariat du CHSCT



PAULINE ARMINJON

INGÉNIEURE QUALITE HYGIENE
ENVIRONNEMENT AGROALIMENTAIRE

PUBLICATIONS

- Jeltsch, P. (2010). La gestion des non-conformités et le guide d'aide à la gestion des alertes. Collectivités Express (N°239)
- Jeltsch, P. (2009). Gestion des allergènes en restauration. Collectivités Express (N°229)
- Jeltsch, P. et Thouvenot, D. (2007). Huiles essentielles : agents aromatisants aux propriétés antimicrobiennes. Industries Alimentaires et Agricoles (N° Novembre-Décembre), 11-22

RESEAUX SOCIAUX

- Page Viadeo :
<http://www.viadeo.com/fr/profile/paulinearminjon>
- Page Linked In :
<https://www.linkedin.com/in/paulinearminjon>

VALEURS

- Intégrité
- Pragmatisme
- Bienveillance

LOISIRS

- Natation, randonnée
- Voyages
- Couture

Chef de projet Qualité, Sécurité, Environnement

TRISKALIA - Capinov

Landerneau (29) - De Septembre 2011 à Décembre 2013

Coopérative agricole - 4200 salariés

- Pilotage et animation de la certification ISO 9001 de Capinov
- Audit interne, formation et conseil en QSE (LAITA, GELAGRI, CARGILL, DANISCO...) : ISO 14001, IFS/ BRC, Charte Qualité Paysan Breton, Agriconfiance...
- Membre actif de la plate-forme d'échanges régionale Ouest AFNOR « Management de la qualité et de la performance »

Consultante en sécurité des aliments

HACCP Groupe

Nantes (44) - De Mars 2008 à Août 2011

Conseil Audit, Formation en Sécurité des Aliments
15 salariés

- Formation : Bonnes Pratiques d'Hygiène, HACCP, règles de sécurité en IAA
- Audit, formation et rédaction de Plan de Maîtrise Sanitaire en GMS et en RHD
- Participation à la rédaction du GBPH Boulangerie/ Viennoiserie en GMS
- Enseignante vacataire (cours en anglais) - Master ESC La Rochelle
- Développement commercial du Grand Ouest

FORMATION PROFESSIONNELLE

- Calibration IFS Food et IFS Logistics - IFS Academy (2025)
- IFS Logistics v3 - DEKRA Certification France (2024)
- IFS Food v8 - DEKRA Certification France (2023)
- Intégrer le jeu dans les formations - CEGOS (2022)
- Devenir référent handicap d'un organisme de formation (Qualiopi) - AD Conseil (2022)
- Responsable d'audit IRCA FSSC/ISO 22000 - SGS Academy (2021)
- Les obligations déclaratives du formateur occasionnel - Laure Viant Consultants (2021)
- Diversifier son activité en devenant formateur - MPL Grand Ouest/ Laure Viant Consultants (2021)
- Responsable d'audit IRCA ISO 14001 v2015 - AFNOR Compétences (2020)
- Responsable d'audit IRCA ISO 9001 v2015 - SGS Academy (2020)
- Management visuel de la performance - POP (2018)
- Gestion de projet - ALLIANCE BRETAGNE/ CNAM PAYS DE LA LOIRE (2018)
- Démarche VACCP et Food Defense - ADRIA (2018)
- Maîtriser le conditionnement sous atmosphère modifiée - ADRIA (2018)
- Méthode de résolution de problèmes - ADRIA (2017)
- HACCP à la conception - ADRIA (2017)
- Formation de Formateurs - Denis Klécha Conseil pour le Groupe Carrefour (2009)