



# PAULINE ARMINJON

INGÉNIEURE QUALITE HYGIENE  
ENVIRONNEMENT AGROALIMENTAIRE

## 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 22000 : 2018
- Responsable d'audit IRCA ISO 14001 : 2015
- Responsable d'audit IRCA ISO 9001 : 2015
- Auditrice IFS Food et IFS Logistics

## LANGUES

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

## COMPÉTENCES INFORMATIQUES

- Suite Microsoft Office (Word, Excel, Power Point, Outlook)
- Administration de sites Internet
- ERP Microsoft Dynamics, AX For Food et SAP
- Logiciels Qubes, Codesoft, Trace One, gestionnaires d'instruments de mesure (trieuses pondérales, détecteurs de métaux, analyseurs de gaz...)

## 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, Ingénierie, Renfort externalisé
- Enseignement Supérieur (vacataire) : BUT SAB 1 et 2 (IUT d'Angers), Master 1 et 2 (ESIAB)
- Conduite d'audits tierce partie en systèmes de management de la qualité (ISO 9001), de l'environnement (ISO 14001), 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
- Conduite d'audits seconde partie (fournisseurs) pour SGS ICS et DEKRA
- Conception et animation de formations dans le secteur agroalimentaire (hygiène, qualité, sécurité des aliments) en direct et en sous-traitance (SGS France, ADRIA développement, Mutual Audit).

### 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
- Flûte traversière

## 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

- IFS Food v8 - DEKRA Certification France (2023)
- Calibration IFS Food - IFS Academy (2023)
- Intégrer le jeu dans les formations - CEGOS (2022)
- Devenir référent handicap d'un organisme de formation (Qualiopi) - AD Conseil (2022)
- IFS Logistics v2.3 - IFS (2022)
- IFS Food v7 - DEKRA Certification France (2021)
- 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)
- IFS Global Markets Food - IFS Academy (2015)
- Formation de Formateurs - Denis Klécha Conseil pour le Groupe Carrefour (2009)