

Gaëlle CADIC

Tel : 33 (0)9 51 19 32 12
gaelle.cadic@exaris.fr

EXARIS
 20 bd Pierre Raunet
 94370 SUCY-EN-BRIE

Consultante, auditrice, formatrice

Systèmes de Management
 et Maîtrise des risques en Industrie Alimentaire

**Formation**

- 2019 › **ISO22000 :2018 / FSSC22000** › EXARIS
- 2018 › **HACCP & REFERENTIEL USDA – VIANDE & PRODUITS CARNES** › HACCP CONSULTING GROUP
- 2016 › **AUDIT FOURNISSEUR** › EXARIS
- 2014 & 2012 › **REGLEMENTATION DES COMPLEMENTES ALIMENTAIRES** › SYNADIET SERVICES
- 2013 › **RDV MANAGERS QUALITE** › ADRIA
- 2009 › **AUDIT INTERNE** › GALATA
- 1998 - 2001 › **INGENIEUR AGROALIMENTAIRE** › **ISTAB BORDEAUX**

Langues

- ***Anglais** : Conversation aisée (orale – écrite)
- ***Allemand** : très bonnes notions

Expérience professionnelle

- DEPUIS SEPTEMBRE 2021 › **CONSULTANTE SECURITE DES ALIMENTS partenaire EXARIS** - Missions de conseil, formation et audit (interne, fournisseurs) en IAA / Chargée d'enseignement vacataire Licence CQPA – IUT Pontivy (56)
- AVRIL 2016 – AVRIL 2021 › **SPI DIANA FOOD BERRIC (56)** › **RESPONSABLE QUALITE** - Groupe SYMRISE (5200 salariés) / Secteur ingrédients cosmétiques, arômes et nutrition (BtoB). Site de Beric dédié aux **Ingrédients carnés** - 120 salariés - Certifié FSSC2000 / BIO / Halal multi-filières
- JANVIER 2009 – AVRIL 2016 › **LABORATOIRE GEFA (35)** › **RESPONSABLE QUALITE** - Groupe Biolandes (600 salariés) / Secteur huiles essentielles et extraits végétaux à destination de la parfumerie, des cosmétiques... (BtoB) - Site de Chateaugiron dédié aux **compléments alimentaires** - 50 salariés – Certifié BIO - Mise en place et obtention de la certification ISO22000 en Octobre 2009
- FEVRIER 2002 – DECEMBRE 2008 › **PANAVI (35)** › **RESPONSABLE QUALITE MULTI SITES** - Groupe PANAVI / Secteur **boulangerie industrielle** : fabrication de pains, viennoiseries et pâtisseries surgelées (BtoB / GMS)/ 18 sites de production en France – 1500 salariés – siège social : Torcé (35) - Responsable qualité multi -sites : de 3 à 8 sites en supervision (départements 56/35/80/14/28/78)

Compétences**TECHNIQUES AGRO-ALIMENTAIRES ›**

- *Connaissance de différents secteurs et process
- *Suivi de la réglementation

QUALITE / SECURITE DES ALIMENTS ›

- *Audits de certification : mise en œuvre et obtention de certificats :
 - Référentiels Sécurité des Aliments : IFS/ BRC / FSSC22000
 - Référentiels Systèmes de Management : ISO9001 / ISO14001
 - Référentiels qualité produit : BIO
 - Référentiels certification HALAL : Europe / Philippines, Malaisie...
 - Référentiels professionnels : Charte Qualité Synadiet (Compléments Alimentaires)
- *Audits internes, fournisseurs et prestataires
- *Amélioration continue & Organisation
 - Mise en place et suivi des dossiers HACCP, PMS, nettoyage, hygiène, sanitation....
 - Suivi des plans d'actions correctives / Indicateurs
 - Participation 5S
 - Gestion documentaire
- *Contrôle qualité : Elaboration et suivi des plans de contrôle / gestion des non-conformités

RELATIONNELLES ›

- * Relations clients (BtoB, GMS...) UE et grand Export (Asie) / Audits clients
- * Relations fournisseurs et prestataires (stockage, laboratoires...) : suivi, audit, évaluation
- * Relations services officiels (services vétérinaires France et export (Egypte, Malaisie...)...)
- * Relations syndicat professionnel (SYNADIET – compléments alimentaires - commission BIO)
- * Relations organismes de certification Halal France / Europe / Philippines / Malaisie...

TECHNIQUES AGRO-ALIMENTAIRES ›

- *Connaissance de différents secteurs et process
- *Réglementation