

WILLAUME ESTELLE

Les Tuillières
87240 AMBAZAC

Tél : 06 74 11 56 05

Mel : estelle.willaume@gmail.com


CURRICULUM VITAE

2019 : Réussite au concours interne d'Ingénieur spécialité prévention et gestion des risques

EXPERIENCE PROFESSIONNELLE

 **Depuis le 1^{er} septembre 2008: Responsable Restauration Collective – Région Nouvelle-aquitaine- Site de Limoges (87)**

- ✓ Suivi technique des Unités de Production et de distribution des lycées de l'académie de Limoges
- ✓ Conseil en matière d'hygiène, de diététique, d'organisation de production
- ✓ Force de proposition sur les orientations à adopter auprès de la hiérarchie
- ✓ Assurance du respect des exigences qualitatives et quantitatives dans le respect des normes en vigueur
- ✓ Animation de groupes de travail cuisine
- ✓ Participation aux réunions de suivi des Commissions d'Appel d'Offre pour les achats de denrées alimentaires
- ✓ Versement de subventions pour l'acquisition de nouveaux matériels en cuisine
- ✓ Participation aux entretiens de recrutement

 **Janvier 2007-Juin 2008 : Technicienne conseil – Laboratoire Départemental d'Analyse de Versailles (78)**

- ✓ Conduite d'audits dans des restaurants et des cuisines centrales
- ✓ Formation en hygiène, réalisation de dossiers d'agrément
- ✓ Réalisation d'analyses d'échantillons alimentaires

 **Juillet 2005-Août 2006 : Auditrice Hygiène alimentaire – Laboratoire SILLIKER, Cergy (45)**

- ✓ Audits, conseils et appui techniques en matière de sécurité alimentaire
- ✓ Prélèvements d'échantillons alimentaires

- ✚ **Février 2004 – Mars 2005** : Technicienne de laboratoire - AGREN TRIA SAS, aujourd'hui EUROFINS, Vennecy (45) Analyses microbiologiques alimentaires

FORMATION INITIALE

- ✚ **2019** : Réussite au concours interne d'Ingénieur Territorial, possibilité de titularisation en détachement
- ✚ **2009** : Réussite au concours de Technicien territorial - Titularisation
- ✚ **2008** : Réussite au concours de Contrôleur de travaux territorial
- ✚ **2003** : Ingénieur de l'Ecole Supérieure de Technologie des Biomolécules de Bordeaux
- ✚ **1997** : BACCALAUREAT SCIENTIFIQUE –Mention Bien

FORMATION CONTINUE

- ✚ Formation sur les menus végétariens en Octobre 2020
- ✚ Formation « Savoir-Faire Cuisiner » en Mai et Juin 2019
- ✚ Participation au Salon International de la Restauration, de l'Hôtellerie et de l'Alimentation, Lyon en janvier 2019
- ✚ Formation « Mutualisation des besoins et groupements d'achats » en 2017
- ✚ Formation ISO 22 000 en juin 2008

LANGUE

Anglais (niveau scolaire)

LOGICIELS

- Word
- Excel
- Power point
- Logiciel financier Portail
- Logiciel restauration Easyls

DIVERS :

- Permis B
- Gymnastique tonique