



Clara FAHD

« Je souhaite mettre à profit mes compétences en qualité, gestion de production et management de projets innovants au service d'une entreprise engagée dans la transition écologique. »

Informations personnelles



Rennes



+33 6 95 36 22 02



clara.fahd@lilo.org



clara-fahd



Permis B

Compétences



Anglais (TOEIC 940 points)
Allemand (B1)



Pack Office (Word, Excel, PowerPoint), Prezi



HACCP – Amélioration continue – MSP

Intérêts personnels



Voyages (Europe, Asie,...)



Jeux de société (de préférence coopératifs)



Attrait pour l'entrepreneuriat social et la transition écologique (livres, conférences, MOOC)



Objectif zéro déchet

Formations

2015-2021 Ingénieure en agroalimentaire, spé. Sciences de l'Alimentation et management des entreprises, option Production, Sécurité Alimentaire et Environnementale – [Agrocampus Ouest](#) (Rennes)

- Analyse de données des résultats d'un programme d'aide à manger bio et local tout en ayant un budget limité – Association [Familles à alimentation positive](#)
- Projet de groupe "Education à l'alimentation" (1 an et demi)
- Projet de groupe "Création d'un Bento sain et zéro plastique" (4 mois)
- Projet avec l'entreprise Sodebo "Simplification de leur méthode HACCP"

2020-2021 Double diplôme Master Management et Administration des Entreprises (MAE) parcours Entrepreneuriat et Management de Projets Innovants – [IAE Rennes](#)

- Projet de création d'entreprise : utilisation des méthodes agiles, de business models, de design thinking

Juil 2019 Eating City Summer Campus (9 jours) (Vexin)

Séminaires et workshops, 30 jeunes du monde entier du domaine de l'alimentation
Rédaction d'une « [Common Declaration](#) » sur le thème du camp : « Sustainable Food Systems » permettant d'exprimer la vision du groupe et suggérer des axes de travail futurs pour améliorer la gouvernance alimentaire

Expériences professionnelles

Sept 2019 - Assistante QHSE puis Chargée de RSE – [Meet My Mama](#) (Paris)

Août 2020 Plateforme traiteur de cuisine du monde + association d'empowerment au féminin

- Accompagnement des cheffes dans leur travail de traiteur : formations au respect des normes d'hygiène, création d'outils de gestion coûts-matière
- Création des process du système qualité/sécurité alimentaire/offre
- Sourcing et développement de partenariats avec des fournisseurs food et fournisseurs de packagings écoresponsables
- Développement des projets anti-gaspillage, gestion des déchets, consigne
- Formations de sensibilisation au sujets relatifs à la RSE

Juil 2018 Consultante en qualité et process – [FoodLab Indonesia](#) (Indonésie)

Dec 2018 Incubateur de startups agroalimentaires (partenariat avec le gouvernement)

- Aide à la mise en place d'une ligne de production de chocolat Bean to Bar d'une start-up du programme - [nDalem Chocolate](#)
- Rédaction de supports sur l'HACCP et des méthodes d'amélioration continue pour la création d'un MOOC Entrepreneuriat agroalimentaire (partenariat avec le groupe agroalimentaire n°1 [Indofood](#))

Sept 2017 - Stagiaire en qualité et amélioration continue - [ESCAL](#) (Strasbourg)

Janv 2018 150 employés, production de fruits de mer et d'escargots préparés surgelés

- Analyse et suggestions d'améliorations sur des machines de conditionnement
- Création d'un indicateur de suivi des réclamations consommateurs
- Mise en place d'un tableau de suivi de production d'une de leurs filiales

Expériences associatives

2017 – 2021 Différentes actions ponctuelles contre le gaspillage alimentaire et le ramassage de déchets