



# Michel ALLUEVA

## RESPONSABLE QUALITE OPERATIONNELLE

20 ans d'expérience domaine alimentaire, expertise HACCP et IFS Food Store, trilingue, expérience manager terrain, autonome, impliqué

### CONTACT

06 45 10 26 85

michelallueva@gmail.com

[www.linkedin.com/in/qualite](http://www.linkedin.com/in/qualite)

Mobilité France

### MON PROJET PROFESSIONNEL

Mon métier est de développer la qualité et la sécurité alimentaire dans les secteurs Hyper/GMS/CHR pour la satisfaction et la fidélisation de la clientèle.

Associer et mobiliser les collaborateurs, fédérer les partenaires et coordonner leurs activités autour d'un tableau de bord de la performance Qualité:

Les bonnes pratiques d'hygiène

Le plan HACCP

La gestion des produits non-conformes (procédure de retrait / rappel)

La traçabilité

La satisfaction client

### COMPETENCES

HACCP	●	●	●	●	●
IFS Food Store	●	●	●	●	●
Mgmt Qualité	●	●	●	●	●
Gestion Projet	●	●	●	●	●

### LANGUES

Anglais	●	●	●	●	●
Espagnol	●	●	●	●	●

### FORMATION

- ESCPEUROPE  
PARIS, FRANCE: 1993-1994  
**Master en Business Development**
- UNIVERSITE JEAN-JAURES  
TOULOUSE: 1982-1987  
**DEA de Sociologie, Major**

### CERTIFICATION

- NATIONAL REGISTRY FOOD SAFETY  
INDIANA, USA: 2003-2004  
**Certified Food Safety Manager**

### INTERETS

- Outils digitaux
- Photographie
- Gastronomie

### EXPERIENCES

- Depuis: Bilan de compétences, repositionnement dynamique, formation AFNOR : Auditeur ISO 22000 - BRC - IFS
- 2014 - 2018 Chef de Secteur Produits Frais/ Coordinateur Qualité - CARREFOUR - CHELLES  
13 Millions de CA Dép. PFT, 63 collaborateurs, 5 chefs de rayons  
  
*RÉUSSITE: Sur une période de 3 mois amélioration de la note de l'Audit Qualité du Magasin de Chelles de 61 à 82.*  
  
> **Coordonner** l'ensemble des rayons des produits frais dans le respect de la **politique commerciale et des bonnes pratiques sanitaires du Référentiel Carrefour.**  
> **Challenger** les managers et leurs équipes sur les problématiques des Inspections et Audits de l'**IFS Food Store**: Audit Qualité, Audit Date, Audit Actifs, Audit Conseil.  
> **Utiliser le référentiel IFS Food Store comme outil de management de la Qualité.**  
> **Planifier et Organiser les formations hygiène, les partenariats techniques, assurer les points quotidiens de contrôle** (relevé de température, plan de nettoyage / désinfection, contrôle des D.L.C., respect des bonnes pratiques), **organiser les procédures de traçabilité, prévenir les risques professionnels.**  
> **Préconiser les plans d'action aux KO et aux non-conformités:** revue de performance Qualité avec les équipes suite aux Audits.  
> **Maintenir les Certifications. Boulangerie: Label Rouge , Bio.**  
> **Piloter** la performance économique du secteur (CA, Marge brute, Démarque, dons aux asso.) en m'appuyant sur l'équipe de managers : **marge commerciale +3.5%.**
- 2012 - 2014 Consultant en gestion de point de vente - FONTAINEBLEAU - [www.anchor-consulting.fr](http://www.anchor-consulting.fr)  
> **Créer** un site internet , moderne et facile d'utilisation avec le Content Management System Weebly: [www.anchor-consulting.fr](http://www.anchor-consulting.fr)  
> **Réaliser** les audits et **proposer** des recommandations dans le domaine de la distribution et de la sécurité alimentaire auprès de boutiques spécialisées.  
> **Concevoir et commercialiser** des dossiers thématiques de gestion d'un point de vente.
- 2010 - 2012 Manager Opérationnel d'Epicierie fine - PAUL LAMOTTE - FONTAINEBLEAU  
  
*RÉUSSITE : En 3 mois, ouverture complète de la boutique: sourcing, assortiment, négociation, achat, recrutement, implantation, S.I.G, gestion informatique DLC.*  
  
> **Effectuer** l'ouverture complète de Paul Lamotte en moins de 3 mois.  
**Consolider** les dimensions sourcing, achat, merchandising (assortiments, implantation, prix), formation, Système Informatique de Gestion.  
> **Recruter et superviser** une équipe de 3 collaborateurs.  
> **1200 Références, 100 fournisseurs**  
> J'ai piloté la performance économique de la Boutique. **350K/An pour 60 m2 de surface de vente.**
- 2008 - 2010 Chef de Projet Restauration - RALONGEAD - THAILANDE  
> **Concevoir** et mettre en place les espaces cuisine et restauration du Ressort 4 Stars.
- 2007 - 2008 Wine & Spirit Manager - TREASURE I. FOODS, USA  
> **Manager** une équipe de 2 vendeurs.  
> **Réaliser** les achats des vins, bières et spiritueux. 20 fournisseurs.
- 1999 - 2007 Manager Opérationnel Epicierie fine - VINTAGE FRANCE - USA  
**350K US \$, 3 collaborateurs**  
> **Piloter** la performance économique et sanitaire de la boutique spécialisée.  
> **Mettre en place et superviser la méthode HACCP**
- 1995 - 1998 Ingénieur Commercial - STATIRO - MONTRouGE