

Catherine LEPAGE

Responsable de la Qualité et de la Sécurité Alimentaire dans le secteur de la restauration collective et de la production alimentaire

258, route de Poisy
74 330 Lovagny
Mariée, 2 enfants
Tél : +33.(0)6.77.56.13.11
E-mail : cathylepage@wanadoo.fr



Profil professionnel

Diplômée en biochimie, bilingue français-anglais, et avec plus de 25 ans d'expérience au sein de deux groupes industriels internationaux et d'une collectivité territoriale, mon approche de travail est entrepreneuriale, créative et axée sur les résultats, mettant en avant la satisfaction des clients/consommateurs et l'innovation.

Au travers des projets que je conduis et des équipes que j'encadre, je m'engage pour le développement durable d'une alimentation de plaisir, saine et de qualité.

Compétences principales

➤ QUALITE, HYGIENE ET REGLEMENTATION

Analyse de risques, développement de plans de contrôle en usine ou en restauration, établissement de guides pratiques et conseil à la conception de nouvelles installations ou bâtiments.

Génération et dispense de programmes de formation, coordination de programmes d'Assurance Qualité normés, conduite d'audits de certification, veille et support réglementaire interne et auprès de clients.

➤ MANAGEMENT DE PROJETS, D'EQUIPES, ET DE PRESTATAIRES EXTERNES

Conception, achat et analyse de programmes d'études en réponse à des problématiques marketing, au service du développement de nouveaux produits.

Conduite de politiques et de projets Qualité au service de l'amélioration continue, pilotage de projets innovants, et mise en place d'outils de gestion des activités de production.

Achats de services et de matériel technique de production, rédaction et suivi de marchés publics, et gestion de budgets de fonctionnement et d'investissement.

➤ PROFIL INTERNATIONAL

Anglais Bilingue score de **925 au TOEIC** (Test of English for International Communication),
Conduite de projets multidisciplinaires et internationaux.

Formation et diplômes

1990

D.E.A de Biochimie - Faculté des Sciences Nancy I

Magistère Microbiologie & d' Enzymologie - Faculté des Sciences Nancy I – Mention AB

2018-2019

Formation accréditée **IRCA** Responsable d'audit de systèmes de Management de la Qualité ISO 9001 :2015

Formation Global Standard for **BRC Food Safety** Issue 8: Lead Auditor

Formation FSSC22000 v4.1- LRQA

Certificat de Lead Auditeur IFS – LRQA France SA

Evolution professionnelle

❖ *Département de Haute Savoie* *Direction Education Jeunesse, Annecy (FR)*

Depuis Sept19 **RESPONSABLE UNITE RESTAURATION, HYGIENE ET PROPLETE**

- Mise en œuvre de la politique restauration et hygiène et propreté dans les 50 collèges et 43 restaurants scolaires de la collectivité
- Management de 9 agents de l'unité Restauration, Hygiène et Propreté et participation à l'organisation efficientes des 500 agents répartis dans les établissements scolaires.
- Veille réglementaire et mise en place de la loi EGALIM
- Support et arbitrage pour l'équipement, la rénovation, et la création d'établissements

❖ *Fabrication de parfums et d'arômes. Genève (CH)*

2008-2018 **PRODUCT SAFETY & REGULATORY AFFAIRS SPECIALIST (PSRA, Corporate Compliance)**

- Contrôle de la conformité des arômes selon les législations en cours, développement et gestion de questionnaires clients, et support législatif des divisions Arômes, Ventes et Qualité
- Pilotage de projets d'amélioration d'outils et de processus PSRA
- Formation Sécurité Alimentaire, Qualité, Produits des équipes commerciales, R&D et de production.
- Coordination du système FSSC2200 pour le département PSRA Corporate.

2007-2008 **CHEF DE PROJET QUALITE (Qualité, Corporate Compliance)**

- Coordination des activités de contrôle qualité et affaires légales sur plusieurs sites européens dans le cadre d'un projet d'acquisition.

❖ *Masterfoods Production de chocolats, confiseries, et glaces. Haguenau (FR)*

2005-2006 **RESPONSABLE ETUDES POUR L'INNOVATION (Market Research EU)**

- Recherche d'opportunités et développement de nouveaux produits dans 4 secteurs d'activités (Aides culinaires, Boissons, Chocolat, Snacks) pour le marché UK. Budget d'études de 400 k€.

1999 - 2004 **RESPONSABLE ETUDES CONSOMMATEURS (Market Research EU)**

Participation à l'élaboration de stratégie de croissance et d'innovation de la marque CELEBRATIONS. Budget d'études : 200 k€ pour un CA : 180 m€

- Support à la R&D et au Marketing pour un développement de produits en ligne avec la stratégie des 10 principales marques européennes du groupe.

1994 - 1998 **RESPONSABLE QUALITE ET SECURITE ALIMENTAIRE (R&D EU)**

- Conduite des programmes de Sécurité Alimentaire, de Qualité et Veille législative.
- Coordination du projet de certification ISO 9002 du site de fabrication.
- Management de 14 techniciens chargés du contrôle microbiologique, analytique et qualité.

1993 **COORDINATRICE DE LABORATOIRE (R & D FR)**

- Développement des méthodes d'analyse en Microbiologie, Chimie analytique et Qualité pour accélérer et fiabiliser la libération des lots de fabrication.
- Contribution à l'harmonisation méthodologique des 4 sites européens du groupe.

1990-1992 **RESPONSABLE FORMATION TECHNIQUE (Production FR)**

- Développement, organisation et animation de la formation technique pour les 300 opérateurs (ingrédients, recettes, procédés de fabrication et activités de contrôle, d'hygiène et de sécurité...)