

Jessie TOULA

1 Montée des Romarins
13700 Marignane
06 13 21 04 01
jessie.toula@gmail.com

Née le 21/07/1979
Permis B - Véhicule

CONSULTANTE FORMATRICE AUDITRICE CERTIFIÉE (QUALITE - HYGIENE - SECURITE - ENVIRONNEMENT)

17 années d'expérience



EXPÉRIENCES PROFESSIONNELLES

Depuis Septembre
2013

Consultante, auditrice et formatrice indépendante

- ◆ Conseil et accompagnement des entreprises et administrations pour la mise en œuvre de systèmes de management intégrés QHSE, la certification de services et pour l'application des réglementations
- ◆ Réalisation de diagnostics, audits internes, seconde et tierce partie (certification)
- ◆ Conception de supports et animation de formations pour adultes et étudiants

2003 - 2013



Restauration aérienne et
assistance aéroportuaire
9000 salariés
(Roissy + DOM)

Responsable qualité et sécurité des aliments

- ◆ Gestion des projets transverses (ex : Certification QSE sur 10 unités opérationnelles de catering, nettoyage et assistance aéroportuaire + Mise en œuvre du Règlement européen INCO n°1169/2011 pour les catering et restaurants d'aéroport)
- ◆ Missions de conseil et d'assistance technique dans les unités internationales
- ◆ Animation et formation du réseau d'auditeurs internes et externes QHSE
- ◆ Coordination des opérations qualité et relations clients, indicateurs de performance (KPI) et plans d'action + Organisation du congrès annuel « Trophées de l'excellence » réunissant jusqu'à 400 personnes
- ◆ Management et coordination des services hygiène et qualité des unités de production et de restauration de la zone Caraïbes (Martinique, Guadeloupe et Guyane)

2001 – 2002



(Roissy, 95)

Assistante qualité - Chargée de projet HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point)

- ◆ Coordination du projet HACCP sur l'ensemble des processus de restauration à bord, fret et eau potable (15 groupes de travail transverses, 70 participants)

2000 – 2001

Ministère de
l'agriculture
(Paris, 75)

Assistante qualité – Direction Générale de l'Alimentation (DGAI)

- ◆ Coordination du groupe « Assurance Qualité des Postes d'Inspection Frontaliers » pour l'harmonisation des méthodes de contrôles au niveau national (35 participants - secteur aéroportuaire, portuaire et ferroviaire)

DIPLOMES ET QUALIFICATIONS

2018	Certificat ICA de Responsable d'audit sécurité (norme ISO 45001 v 2018)
2016	Certificat de Responsable d'audit IRCA (International Register of Certificated Auditors) ISO 22000 = Systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires
2015	Certificat ICA de Responsable d'audit QSE Intégré (Institut de certification des auditeurs)
2014	Master II en Gestion, mention administration des entreprises (Obtenu avec mention bien) - IAE - Graduate School of Management, Aix-en-Provence (13)
2000	Diplôme Universitaire de Responsable en Contrôle-Assurance-Qualité des Industries Agroalimentaires - ENFA et Université Toulouse III (31)
1999	DUT Génie Biologique option Industries Alimentaires et Biologiques I.U.T. (Institut Universitaire de Technologique) d'Avignon (84)

COMPETENCES LINGUISTIQUES ET INFORMATIQUES

Langues :	Anglais : Courant (820 points au TOEIC Listening and Reading) Espagnol : Avancé (Niveau académique B2 obtenu à l'université d'Alicante, Espagne)
Informatique :	Pack Office, MS Project, Visio, Qualnet Maîtrise d'œuvre pour le développement d'outils informatiques spécifiques (ex : Traçabilité, Gestion électronique de documents, SAP QM, Portails Sharepoint)

PRINCIPALES REALISATIONS ET REFERENCES

Conseil et accompagnement des démarches de certification de service de la Qualité de l'accueil en services publics :



- Conseil Départemental des Bouches-du-Rhône (Référentiel REF 201 – 60 sites) : Formation des auditeurs internes, Accompagnement du service central dans la simplification et l'optimisation du système qualité, Coordination des enquêtes de satisfaction usagers (accueil téléphonique et physique), audits internes.



- Mairie de Marseille (Référentiel REF244 Certi'crèche – 58 sites) : Accompagnement et formation des équipes et des services centraux dans la mise en place de la démarche qualité, Auto-évaluations et audits internes, Préparation à la certification



Conseil et accompagnement à la certification ISO 9001 : 2015, ISO 14001 : 2015 et ISO 22000 : Société de la Rocade L2 (conception, construction et maintenance), Société d'Economie Mixte d'Aménagement de Gardanne (SEMAG : traitement de déchets), Ideol (Bureau d'étude) + Hospices civils de Lyon (Unité centrale de production alimentaire)



Audit de certification QHSE (ISO 9001 et ISO 14001 v 2015 + OHSAS 18001 + ISO 22000) :



- Agroalimentaire et restauration : Elios entreprise, Actair (Catering aérien, Nantes), COMPASS Group France, Groupe Laïta (Paysans Bretons, 22), Groupe VITALREST (Restauration collective et bio nettoyage), Compagnie des grands vins de France, Réseau Provence Dauphiné (Grossiste en fruits et légumes, Sud Est), Unité centrale de production alimentaire du CHU Nice, Groupe Tipiak (Calvados)



- Transport : RATP, RTM (Réseau des Transports Métropolitains), Aéroport international de Limoges, Prévoté Transport et logistique, LNC 360 (coursiers)



- Certification de service et évaluation de conformité : Organismes de Formation (Référentiel NF214 + eAFAQ), Offices de tourisme (Référentiel NF237), Traiteurs et Organismes de Réception (TOR)

Conception de supports et animation de formations pour adultes et étudiants :



- Formation aux normes ISO 9001 : 2015 et OHSAS 18001 : 2007 pour les étudiants de 2^e année de DUT Hygiène Sécurité et Environnement (HSE), IUT de La Ciotat (13)



- Formation ISO 22000 des responsables sécurité des aliments du réseau Elios entreprise (15 personnes)

- Formation HACCP - Bonnes Pratiques d'Hygiène pour la restauration commerciale et collective : UMIH Formation (Union de Métiers et Industries Hôtelières, Régions PACA, Languedoc - Roussillon et Rhône-Alpes) + Centres hospitaliers de Bordeaux



- Formation des responsables qualité des centres hospitaliers de Pau et Bordeaux
- Formation environnement et sécurité des aliments - Servair Formation : Formation des managers et sensibilisation du personnel à l'environnement + Formation aux allergènes et au logiciel INCO (30 sessions)

CENTRES D'INTÉRÊTS

Musique	Pratique régulière du steeldrum (concerts et enregistrement de CD) et du chant
Sports	Pratique en loisir des sports en salle (Crossfit, cours Les Milles), yoga et danse, Natation (compétition pendant 10 ans) et plongée (niveau I)
Vie associative	Membre du conseil d'administration de « Calypsociation » pendant 3 ans