

Sandra BLONDEL

3 rue Jean Baptiste Lebas - 62230 OUTREAU

Tél : 03 21 80 11 71 - Port : 06 62 18 23 19

[mail: sandra@lesblondel.fr](mailto:sandra@lesblondel.fr)

Ingénieur agro-alimentaire



COMPETENCES PROFESSIONNELLES

Gestion de projets :

- Réponses aux appels d'offres
- Gestion de projets et organisation de rétro-planning
- Études de faisabilité et coûts de revient prévisionnels

Expertise technique :

- Recherche et évaluation de nouveaux fournisseurs alimentaires et non alimentaires (packaging)
- Propositions de recettes et échantillonnages / Pré-séries industrielles en collaboration avec la production
- Rédaction et adaptation des cahiers des charges produits (Marque propre ou MDD)
- Rédaction des dossiers techniques pour subventions et CIR

Relation clients :

- Accueil et écoute clients français et étrangers
- Participations aux salons professionnels et aux concours d'innovation produits (SIAL, Seafood, PLMA)

Management de la qualité :

- Rédaction et mise à jour du Manuel Qualité (procédures et instructions de travail)
- Prélèvements et suivi des analyses bactériologiques et chimiques
- Mise en place des normes HACCP, IFS, BRC et certification sanitaire
- Formation interne du personnel (Hygiène, bonnes pratiques de fabrication, sensibilisation aux normes)
- Organisation et réalisation des audits internes, audits clients et autorités compétentes

PARCOURS PROFESSIONNEL

- 2007/2010** ➤ **Responsable Recherche & Développement - JACQUES MAES - (Boulogne- sur- Mer)**
Veille concurrentielle et études de marchés
Recherche et développement de nouveaux concepts et produits surgelés
Participation à l'évolution marketing de l'entreprise (Démarche Saveurs'en Or)
Mise en place de la dimension nutritionnelle en collaboration avec l'Institut Pasteur de Lille
- 2003/2007** ➤ **Service Commercial et Interface Qualité clients- JACQUES MAES - (Boulogne- sur- Mer)**
Prospection et démarchage clients France et export
Mise en place de plans promotionnels et plans marketing.
Calcul des prix de revient et de la rentabilité client / validation avec la direction.
- 1998/2003** ➤ **Responsable Qualité- JACQUES MAES - (Boulogne- sur- Mer)**
Management de l'assurance Qualité / Veille réglementaire
Définition et application de la politique qualité en accord avec la direction

FORMATION UNIVERSITAIRE et STAGES

- 1997/1998** **DESS QUALIMAPA** (qualité et marketing des produits alimentaires) / Polytech - LILLE I
Stage : - Mise en place du système HACCP - JACQUES MAES - (Boulogne-sur- Mer)
- 1994/1997** **Ingénieur Maitre - Option agroalimentaire** IUP / Ingénierie de la Santé - LILLE II /
Stage : - Calculs et améliorations des valeurs pasteurisatrices - LE PETIT CUISINIER (Hénin-Beaumont)
Stage : - Révision du Manuel Qualité - MOY PARK (BMP) (Hénin -Beaumont)
- 1991/1993** **Validation 1^{ère} année** Faculté de Pharmacie - LILLE II
- 1991** **Baccalauréat C**

AUTRES COMPETENCES

- Maîtrise de l'outil informatique Microsoft Office
- Logiciels de gestion commerciale et GPAO
- Anglais courant et technique
- Certificat Sauveteur Secouriste du Travail (2009)
- 1991/97 : emplois saisonniers (ASH, colonies)

DIVERS

- Membre de l'Association Cadres Côte d'Opale
- Sports pratiqués : natation, Taï Chi, danse, ski
- Cuisine
- Art de la table
- Décoration intérieure