

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 Maître - 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