

**Stephanie JOUVE**  
152 chemin de Montauban  
13 450 GRANS  
☎ 06 81 62 12 90

34 ans  
Permis B + véhicule  
Mobilité nationale  
✉ [stephanie.jouveg@gmail.com](mailto:stephanie.jouveg@gmail.com)



## FORMATRICE-CONSULTANTE EN HYGIENE ET NUTRITION

### COMPETENCES

---

- FORMATIONS**
- Formations internes dans un grand groupe de restauration commerciale sur les **Bonnes pratiques d'hygiène**
  - Formations **Hygiène alimentaire (HACCP)** pour les agents et cadres des PME du secteur agroalimentaire, des métiers de bouche, de la restauration collective et commerciale
  - Formation et conseils sur la **Conception d'un Plan de Maîtrise Sanitaire**
  - Formations sur l'**Equilibre alimentaire** pour les populations particulières : en crèche, dans les salles de sport, en maison de retraite
  - Enseignement des **Sciences appliquées à la transformation des aliments** et de la **Qualité** pour le diplôme « Brevet professionnel en Industrie agroalimentaire »
  - Formation sur le **Gaspillage Alimentaire** pour les chefs de cuisine de collèges et lycées
- EXPERTISE EN NUTRITION**
- Validation d'**Etiquetages** de produits pré-emballés conformément au règlement INCO
  - Amélioration des profils nutritionnels de produits élaborés pour l'industrie agroalimentaire
- MANAGEMENT DE LA QUALITE**
- Réalisation d'**Audits hygiène** en restauration collective et commerciale
  - Amélioration continu du système HACCP et des méthodes de nettoyage
  - Montage de dossier de demande d'**Agrément sanitaire** pour traiteurs et cuisines centrales
- COMMUNICATION**
- Développement d'espaces interactifs dédiés à l'information nutritionnelle sur des sites web
  - Rédaction de documents techniques sur les procédures d'hygiène et de sécurité
- LANGUES**
- **Anglais** : Courant (TOEIC : 860 points), **Italien** : Courant, **Indonésien** : Basique
- INFORMATIQUE**
- Microsoft Office, Création et administration de sites Internet, E-learning, logiciels HACCP

### EXPERIENCE PROFESSIONNELLE

---

- 2013 – aujourd'hui **Formatrice/Consultante en Hygiène alimentaire et Nutrition**  
*Fondatrice et dirigeante de l'organisme HYDIET CONSEIL – Grans*  
**REFERENCES** : GRETA, CROUS d'Aix-Marseille et de Nice, Chambre de Métiers, Familles rurales, Cuisine centrale d'Istres, CFPPA de Vaucluse, Fromagerie Banon, Autogrill, Laboratoire Eurofins, Pétrin Ribeirou, Traiteur La Table de Charlotte, Vitaliberté, E. Leclerc...  
→ Voir toutes mes références sur le site internet [www.hydietconseil.com](http://www.hydietconseil.com)
- 2007 - 2011 **Responsable Qualité Hygiène**  
*AUTOGRILL : Groupe international de restauration pour les voyageurs – Marseille*
- 2007 **Chef de produit**  
*PONROY Santé : Fabricant de compléments alimentaires – Vendée*
- 2006 **Assistante du Responsable Nutrition**  
*L.D.C. : Industrie agroalimentaire de volaille et de produits élaborés – Sarthe*

### FORMATION

---

- 2006 **Diplôme d'Ingénieur Agroalimentaire**, spécialité Nutrition et Santé publique - ENSBANA, Dijon
- 2010 **Formation d'auditeur** – Formation intraentreprise, Marseille
- 2012 **Training the trainer** (Formation de Formateur en anglais) – British Council, Singapour
- 2014 **Formation de formateur** (Méthode Accelerate learning) – Eurofins Consulting, Paris
- 2018 **Formation au Digital Learning** – Carif Espace compétence, Aubagne

### ACTIVITES EXTRA-PROFESSIONNELLES

---

- Responsabilités** Entraîneur dans un club de badminton, membre du conseil d'administration du Comité Olympique de badminton
- Loisirs** Sports, randonnées, cuisine, voyages