

# CV - SOPHIE BERNARD

**Adresse:** Liège, Belgique

**Téléphone:** +32 (0)4 XXX XX XX

**Email:** [sophie.bernard@email.com](mailto:sophie.bernard@email.com)

**LinkedIn:** [linkedin.com/in/sophiebernard](https://www.linkedin.com/in/sophiebernard)

**Date de naissance:** 1990

---

## PROFIL PROFESSIONNEL

Responsable qualité et développement produit avec 8 ans d'expérience dans le secteur agroalimentaire. Expertise reconnue en gestion de projets d'innovation, conformité normes internationales et amélioration continue. Passionnée par la transformation digitale du secteur alimentaire et les solutions durables. Bilingue français-anglais, capable de gérer des équipes multiculturelles et des partenaires internationaux.

---

## EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE

### Responsable Assurance Qualité – Premium Foods Belgique SPRL

**Janvier 2022 – Présent**

- Pilotage de la politique qualité et sécurité alimentaire pour une PME de 120 collaborateurs
- Mise en place des certifications ISO 22000 et IFS (International Food Standard)
- Gestion d'audits internes et externes, amélioration des processus qualité
- Augmentation de 35% des indicateurs de conformité grâce à l'optimisation des contrôles
- Management de 5 techniciens qualité en équipe pluridisciplinaire

### Chef de Projet Innovation Produits – Belgian Nutrition Group

**Septembre 2019 – Décembre 2021**

- Conception et lancement de 8 nouveaux produits alimentaires (marché d'étapes de développement)
- Coordination avec R&D, production et marketing pour respect des délais et budgets
- Analyse des tendances marché et identification d'opportunités commerciales
- Gestion du portefeuille produits représentant 2 millions € de chiffre d'affaires
- Réduction des délais de mise sur marché de 40% par réengineering des processus

## Coordinatrice Qualité – Europast Manufacturing SA

Février 2017 – Août 2019

- Support opérationnel pour la production de produits laitiers transformés (2000 tonnes/mois)
- Monitoring des paramètres critiques, gestion des écarts et actions correctives
- Formation des équipes production aux protocoles HACCP et bonnes pratiques manufacturières
- Documentation et traçabilité des matières premières et produits finis
- Participation à certification BRC (British Retail Consortium) niveau A

## Assistante Responsable Production – Groupe Artisanal Liégeois (GAL)

Juin 2015 – Janvier 2017

- Support administratif et logistique pour usine de boulangerie-pâtisserie (50 collaborateurs)
- Gestion des commandes, inventaires et approvisionnements matières premières
- Coordination planning production et livraisons clients professionnels
- Suivi des KPI production et optimisation des rendements

## Stage Qualité – Institut Technologique Agroalimentaire Wallonie

Janvier 2015 – Mai 2015

- Projet d'étude sur l'hygiène et la sécurité dans l'industrie agroalimentaire wallonne
- Audit de 10+ entreprises du secteur, documentation des bonnes pratiques
- Rapport final présenté aux autorités régionales et fédérations professionnelles

---

## FORMATION

### Master en Chimie Appliquée – Orientation Agroalimentaire

**Université de Liège (ULiège)**

Liège, Belgique | Obtenu : Juin 2015

*Spécialisation : Technologie Alimentaire et Sécurité Sanitaire*

- Distinction
- Mémoire validé : "Optimisation des processus de pasteurisation dans l'industrie laitière"

### Formation Complémentaire

- **Certification ISO 22000 Lead Auditor** – SGS Institut Belge (2020)
  - **Certification HACCP et Sécurité Alimentaire** – Institut Professionnel Agroalimentaire (2016)
  - **Gestion de Projets Agile (SCRUM Master)** – Formation Professionnelle Continue (2019)
  - **Anglais Professionnel B2** – Cambridge English (2018)
-

# COMPÉTENCES

## Management & Leadership

- Pilotage de projets complexes (délais, budgets, ressources)
- Management d'équipes pluridisciplinaires (5-10 personnes)
- Gestion de fournisseurs et partenaires externes
- Conformité réglementaire et normes internationales (ISO, IFS, BRC)

## Expertise Agroalimentaire

- Assurance qualité et sécurité alimentaire (HACCP, traçabilité)
- Développement et innovation de produits alimentaires
- Amélioration continue et optimisation de processus
- Analyse sensorielles et nutritionnelles des produits

## Informatique & Outils

- Microsoft Office (Word, Excel, PowerPoint, Outlook)
- Logiciels qualité LIMS et ERP (SAP, Oracle)
- Google Workspace (Docs, Sheets, Drive)
- Outils de gestion de projets (Asana, [Monday.com](https://monday.com))

## Langues

- [translate:Français] : Natif
- [translate:Anglais] : Courant (B2)
- [translate:Néerlandais] : Notions (A2)

## Soft Skills

- Rigueur et souci du détail (secteur qualité/sécurité)
- Résolution de problèmes et prise de décision
- Collaboration et travail en équipe
- Leadership et capacité de persuasion

---

## LANGUES

Langue	Niveau	Certification
[translate:Français]	Natif	–
[translate:Anglais]	B2 - Courant	Cambridge FCE (2018)
[translate:Néerlandais]	A2 - Notions	Autodidacte

---

## CERTIFICATIONS PROFESSIONNELLES

- **ISO 22000:2018 Lead Auditor** – SGS (2020)
  - **HACCP et Sécurité Alimentaire Niveau 3** – IFPAI (2016)
  - **SCRUM Master Agile** – Formation Continue (2019)
  - **BRC (British Retail Consortium) Auditrice Interne** – Groupe Artisanal (2018)
- 

## INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

- **Mobilité:** Résidente à Liège, disponible pour déplacements régionaux et internationaux
  - **Secteur d'expertise:** Industrie agroalimentaire, secteur laitier, boulangerie, nutrition
  - **Engagement:** Citoyenne belge, droit de travailler dans l'UE
  - **Certifications de sécurité:** SST (Sauvetage Secourisme du Travail), Hygiène Alimentaire
- 

*Références professionnelles disponibles sur demande*