

Arnaud BURELLE

19, rue des alouettes

21140 SEMUR en AUXOIS

☎ 03 80 97 37 93

Portable : 06 12 57 24 85

Courriel : aburelle@aol.com

Mobile géographiquement



45 ans

Marié - 3 enfants

Assistant Qualité & Gestionnaire des Risques

FORMATIONS

Janvier 2009 à Janvier 2010 **Hygiéniste du Travail et de l'Environnement.**
Magister Bac + 5 dans le cadre d'un CIF à temps plein (CNAM - IHIE Lyon - St Etienne)

2007 **Certificat de Formation « Conduite d'audit processus »** (Cabinet CONCEPT - 94)

2004 & 1997 **Certificat de Formation « La méthodologie H.A.C.C.P. » et autres formations techniques et commerciales**
(Cellule Formation JohnsonDiversey - 93)

2001 **Certificat de Formateur**
(Cellule Formation JohnsonDiversey - 93)

1992 **C.C.2.A. : Cadre Commercial pour l'Agro Alimentaire** à l' E.S.C.I. de Bourg en Bresse -
Licence commerciale de Niveau II.

1987 **Spécialisation : « Hygiène et contrôle qualité des produits agro-alimentaires »**
(ESTBA Paris)

1986 **Brevet de Technicien Supérieur Agro-alimentaire**
(Castelnaudary - 11)

1984 **Brevet de Technicien Agricole**
Option Laboratoire (Le Puy - 43)

COMPETENCES

Analyses de fonctionnement

- Analyse préliminaire des risques
- AMDEC
- Arbre de défaillances
- Arbre des causes
- HACCP

Hygiène du travail

- Identifier les dangers, sources de risques professionnels
- Réaliser des diagnostics à partir d'observations
- Collaborer avec un réseau d'acteurs de la prévention
- Conseiller sur l'amélioration des conditions de travail

Sécurité au travail

- Participer à une veille technique et réglementaire
- Enquêter sur les causes d'accidents du travail
- Proposer des solutions d'amélioration de la sécurité
- Animer des séances de sensibilisation et de formation
- Système de Management de la Santé Sécurité au Travail.
- Projet cindynique : Evaluation des Risques Professionnels et mise en place du Document Unique.
- Sécurité incendie.

EXPERIENCE PROFESSIONNELLE

Juillet 2009 à Février 2010 :

◆ Stage - Responsable de projet

Centre Hospitalier Robert MORLEVAT - Service
Qualité - Gestion des Risques - Semur en Auxois (21)

- ✓ Evaluation des risques professionnels
=> Document Unique, PAPRIACT.
- ✓ Gestion de Crise : Grippe A/H1N1
- ✓ Rédaction d'un Guide Santé-Sécurité au travail.

Novembre 1992 à ce jour :

◆ Conseiller Hygiène Sécurité, Formateur et Responsable Grands Comptes

Société JohnsonDiversey - Département Hygiène
Industrielle - Fontenay sous Bois (94)

- ✓ Auditer les industries agroalimentaires dans le
secteur hygiène, nettoyage et sécurité.
- ✓ Préconiser de nouvelles méthodes pour
améliorer les conditions de travail :
automatisation.
- ✓ Optimiser les méthodes en vue d'améliorer la
productivité et si possible réduire les
budgets.
- ✓ Former le personnel sur les thèmes
réglementaires, sécurité et qualité.

Novembre 1990 à Septembre 1991 :

◆ Technicien Recherche et Développement

Chocolat POULAIN - Blois (41)

- ✓ Elaboration de recettes avec mise en oeuvre
de nouvelles matières premières.
- ✓ Réalisation de maquettes produits en
laboratoire
- ✓ Transfert industriel sur lignes de fabrication
- ✓ Contacts avec les fournisseurs et le service
marketing.

Octobre 1987 à Octobre 1990 :

◆ Technicien de laboratoire en recherche à la

SOREDAB (Société de Recherche et
Développement Alimentaire du Groupe BONGRAIN)
- Département Innovations Technologies - La Boissière
Ecole (78)

- ✓ Bilan analytique, propriétés fonctionnelles,
fabrication de prototypes.
- ✓ Mise au point de nouvelles textures.

Etés 1984, 1985 et 1986 :

◆ Technicien de laboratoire d'analyse des eaux -

Stages étudiants opérationnels en France - D.S.V. de
l'Allier - 03 Moulins

COMPETENCES

Risques environnementaux

- Traitement des eaux usées
- Droit de l'environnement
- ICPE
- Gestion des déchets

Techniques et juridiques

- Réponses aux exigences hygiène, qualité et
sécurité dans le cadre de la réglementation en
vigueur
- Veille réglementaire : substances CMR,
Directives Biocides, Reach, Grippe Aviaire
- Bonne connaissance du marché des produits
détergents et désinfectants en milieu
industriel.

Contrôles, conseils et formation

- Suivi de la bonne application des méthodes
recommandées et participation à l'évaluation des
performances au travers d'indicateurs qualité.
- Contrôle de la qualité des prestations des
sous-traitants et diagnostics hygiène &
sécurité.
- Conseils et mise en place de procédures :
rédaction de plans d'hygiène.
- Accompagnement clients dans une démarche
sécurité : Fiches Techniques, FDS, Fiches de
Poste, Affichages Sécurité, Consignes de
stockage produits chimiques.
- Rédaction de rapports d'hygiène et mise en
place d'actions correctives.
- Formation hygiène et sécurité des opérateurs
de production.

Commerciale

- Vente et développement auprès de clients
directs et indirects.
- Création, organisation, communication, pour
fédérer chaque client avec conviction autour
d'un projet commun dans le cadre d'une relation
de partenariat : client - fournisseur.
- Stratégie technique et commerciale pour
chaque client

Compétences informatiques

- Microsoft Office
(Word, Excel, PowerPoint)
- Open Office

Langues étrangères

- Anglais : courant, Niveau Bulat II en cours.
- Espagnol : scolaire

LOISIRS : Tennis, ski, vélo