

Jacqueline PIGEAT

Rue DE LA SABERNAUDE

95110 SANNOIS

jackie95@laposte.net

06 82 47 76 49



MON PARCOURS PROFESSIONNEL

Depuis **NOVEMBRE 2015 à ce jour** (MISSIONS)

Formatrice HACCP/ ALLERGENES - POLE FORMATION CONSEIL PARIS

Depuis **MARS 2014 à ce jour** (MISSIONS)

Formatrice HACCP / Hygiène Entretien des Locaux - CNFPT GRANDE COURONNE

- CNFPT AUVERGNE

- A.F.P.A BOURGES

Jury de Concours – CIG VERSAILLES 78, CIG PANTIN 93

JANVIER 2000 – FEVRIER 2014 (Retraîtée FONCTION PUBLIQUE TERRITORIALE)

Formatrice HACCP / Hygiène Entretien des Locaux - CNFPT MONTIGNY LE BRETONNEUX 78

Jury de Concours – CIG VERSAILLES 78, CIG PANTIN 93

Gestionnaire Cuisine Centrale Municipale 1700 repas/jour, Organisatrice Evènementiel - VILLE DE SANNOIS 95

SEPTEMBRE 1991 – DECEMBRE 1999

Responsable, Management du Personnel Municipale 170 AGENTS (Restauration, Atsems, Agents de garderies, études, Techniciens de surfaces) Service DRH – VILLE DE SANNOIS 95

MAI 1977 – AOUT 1991

Gestionnaire Restauration Municipale – VILLE DE COMMENTRY 03

Formatrice H A C C P / Hygiène Entretien des Locaux

DOMAINE DE COMPETENCES

METHODE HACCP

Les aliments et les risques pour le consommateur (Les Allergènes, réglementation, étiquetage)

Les dangers microbiens et autres dangers potentiels

Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale

Le plan de maîtrise sanitaire, la traçabilité

Qu'est ce que l' HACCP, Constituer l'équipe HACCP

Mise en application de l' HACCP, Création de documents HACCP

Les pré-requis, les fiches méthodes, les CCP, les diagrammes de fabrication

HYGIENE ENTRETIEN DES LOCAUX

Définition de l'hygiène, enjeux de l'hygiène, différence entre hygiène propreté et désinfection

Procédures de nettoyage, bio-nettoyage, pré-imprégnation

Techniques de nettoyage manuel ou mécanisé

Utilisation des différents matériels

Connaissance des produits d'entretien, le PH, les dilutions, les pictogrammes

Organisation du travail, les équipements de protection individuels

Risques sociaux, physiques, chimiques, biologiques, gestes et postures

FORMATION

Management, Animation

Organisatrice de Réceptions

CAP de Cuisine, Traiteur