



Conseil – Assistance – Formation

Plan de maîtrise sanitaire - HACCP
Dossier d'agrément sanitaire - Management
qualité - IFS – Audit - Normes ISO 9001 / 22000
Hygiène – Nettoyage

Suite à des études supérieures dans le domaine agro-alimentaire, Patricia Montagnon a été responsable qualité sur un site du groupe Aoste fabriquant des produits de salaisons cuites pendant 13 ans. Durant ces 13 années, elle s'est spécialisée dans la mise en place de systèmes « qualité » et le développement des systèmes de maîtrise de la sécurité alimentaire.

Outre ce métier de responsable qualité, elle a assuré des missions au sein du groupe en réalisant des audits relatifs à la sécurité alimentaire ou en apportant conseil et assistance sur d'autres sites.

Elle s'est également occupée de projets plus industriels comme le développement des recettes de fabrication, l'amélioration des process ou la programmation du matériel en production.

Elle intervient aujourd'hui dans le conseil et la formation pour la mise en place des référentiels et des normes demandés dans les entreprises agro-alimentaires.

Elle intervient également dans des centres de formation.

Enfin, elle conseille ou forme les différents acteurs du secteur agro-alimentaire dans les entreprises et les commerces de détail (métiers de bouche) pour la mise en place des plans de maîtrise sanitaire et l'application de la réglementation.

PATRICIA MONTAGNON CONSEIL

<http://pmontagnonconseil.sitew.com>

patriciamontagnon@orange.fr