



# STÉPHANIE JOUVE

FORMATRICE ET CONSULTANTE  
EN HYGIÈNE ET NUTRITION



Ingénieur agro-alimentaire de formation,  
je suis dirigeante de ma société de  
conseil et formation en hygiène et  
nutrition depuis 2013.

## CONTACT

- 📍 152 chemin de Montauban  
13 450 GRANS
- ✉ stephanie.jouveg@gmail.com
- ☎ 06 81 62 12 90
- 🌐 www.hydiétconseil.com
- 🚗 Mobilité internationale

## LANGUES

- Anglais : Courant (TOEIC 860)
- Italien : Courant

## INFORMATIQUE

- Création et administration de sites Internet
- E-learning
- Logiciels HACCP



## CENTRES D'INTERETS



## COMPÉTENCES

### FORMATIONS DISPENSÉES

- **Bonnes pratiques d'hygiène alimentaire** en restauration commerciale, grande distribution et collectivités
- Conception d'un **Plan de Maîtrise Sanitaire**
- **Nettoyage et désinfection** écologique en collectivité
- **Gaspillage Alimentaire** dans la restauration
- **Nutrition** des populations particulières : jeunes enfants, personnes âgées, sportifs

### EXPERTISE EN NUTRITION

- Validation d'**Étiquetages** de produits alimentaire conformément à la réglementation européenne (INCO) et nationale.
- Amélioration des **Profils nutritionnels** de produits agroalimentaires
- Animation d'**Ateliers de sensibilisation** à la Nutrition au sein d'associations

### MANAGEMENT DE LA QUALITÉ

- **Audit hygiène** dans la restauration et la grande distribution.
- Amélioration continue du système HACCP et des méthodes de nettoyage
- Montage de dossier d'**Agrément sanitaire** pour traiteurs et cuisines centrales

### COMMUNICATION

- Développement d'espaces web interactifs dédiés à l'information nutritionnelle
- Rédaction de documents techniques sur les procédures d'hygiène et de nettoyage

## EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE

### FORMATRICE/CONSULTANTE EN HYGIÈNE ALIMENTAIRE ET NUTRITION

Société HYDIET CONSEIL - Grans | 2013 - aujourd'hui

- REFERENCES : **Chaines de restaurants** (Domino's pizza, il Ristorante, Italian Trattoria, Autogrill...), **Cuisines centrales** (Istres, Rognac, Carpentras, CROUS), **Crêches** ( Grans, Rognac, Cabannes, Vauvenargue), **Grande distribution** (Système U, Monoprix, E. Leclerc), GRETA, Chambres de métier, Eurofins Consulting

### RESPONSABLE QUALITÉ HYGIÈNE

AUTOGRILL (Groupe international de restauration pour les voyageurs) - Marseille | 2007-2011

### CHEF DE PRODUIT

PONROY Santé : Fabricant de compléments alimentaires - Vendée | 2007

### ASSISTANTE QUALITÉ

L.D.C. : Industrie agroalimentaire de volaille et de produits élaborés - Sarthe | 2006

## FORMATION

### ☑ FORMATION AU DIGITAL LEARNING

Carif Espace compétence, Aubagne | 2018

### ☑ FORMATION DE FORMATEUR

Eurofins Consulting, Paris | 2014

### ☑ TRAINING THE TRAINER

British Council, Singapour | 2012

- formation de formateur en anglais

### ☑ FORMATION D'AUDITEUR

Formation intraentreprise, Marseille | 2010

### ☑ DIPLÔME D'INGÉNIEUR AGROALIMENTAIRE

ENSBANA, Dijon | 2008

- spécialité Nutrition et Santé publique