

INGENIEUR-CONSEIL QHSE

ROBIN Clément
WILLIAM TERRY CONSEIL
147, avenue Saint-Vincent de Paul
40100 DAX
Tél. : 05 58 90 03 43
Fax : 05 58 90 08 70
Mob. : 06 64 87 59 47

c.robin@wtconseil.fr



CERTIFICATIONS, DIPLOMES ET FORMATION

Certification d'auditeur IRCA QMS 2008 (ISO 9001) et préparation FSMS (ISO 22000, préparation en septembre 2010)

Qualification comme expert HACCP – Certifié Calyxis CEPR n°00505/HACCP validité juin 2012

Qualification comme intervenant professionnel pour le groupe de formation Centre d'Etudes Supérieures Industrielles CESI (Centres de Pau et Bordeaux)

Titulaire du Master Qualité et Gestion des Risques Environnementaux et Sanitaires, parcours « Agro-alimentaire », *Qualité et Sécurité des Aliments*, à l'Institut Lillois d'Ingénierie de la Santé, Université de Lille 2 (mention Très Bien).

Mémoire de fin d'études : *Quels outils de gestion de la sécurité des aliments pour quelles certifications : éléments de réflexion et d'aide à la décision stratégique destinés aux industriels du secteur agroalimentaire.*

Titulaire de la Licence Qualité Sécurité Environnement à l'Institut Lillois d'Ingénierie de la Santé, Université de Lille 2 (mention Assez Bien).

Titulaire du DUT Hygiène Sécurité Environnement à l'IUT de Bordeaux I (10^{ème} / 62).

Ergonomie : obtention du module B3 du CNAM ;

Etablissements recevant du public : ERP 3, IGH 3 ;

Management de la sécurité : certification « Managing safely » par l'organisme IOSH.

COMPETENCES ET DOMAINES D'INTERVENTION

MANAGEMENT, AUDIT, CONSEIL, FORMATION et ACCOMPAGNEMENT A LA CERTIFICATION

QUALITE / SECURITE DES ALIMENTS / SECURITE SANITAIRE	ENVIRONNEMENT	SANTE SECURITE AU TRAVAIL	MANAGEMENT INTEGRE
<ul style="list-style-type: none">• Evaluation des risques• HACCP• Management de la Qualité• ISO 9001v2000• Management de la Sécurité des denrées alimentaires• ISO 22000• BRCv5• BRC/IoP• IFSv5	<ul style="list-style-type: none">• Management environnemental• ISO 14001v2004• Procédures réglementaires	<ul style="list-style-type: none">• Evaluation des Risques Professionnels• Document Unique• Management de la Santé -Sécurité au Travail• OHSAS 18001v2007	<ul style="list-style-type: none">• QSE• Qualité et Sécurité sanitaire• Qualité et Sécurité des denrées alimentaires• Santé-Sécurité et Environnement• Démarches de développement durable

INGENIEUR-CONSEIL QHSE

QUELQUES REFERENCES PERSONNELLES POUR WTC

Ingénieur-conseil en Qualité Hygiène Sécurité et Environnement au sein du cabinet William Terry Conseil (40), 7 collaborateurs, CA supérieur à 300k€, leader français dans le domaine de l'audit et conseil en qualité et sécurité sanitaire dans le secteur du thermalisme.

Sécurité des aliments

Biolandes (ISO 22000)
Gascogne Laminates (ISO 22000)
Lartigue & Fils (IFS)
Orocbat (IFSv5)
Palmi Découpe (ISO 22000)

Sécurité Sanitaire

plus de 30 audits HACCP
d'établissement thermaux

Audit ISO 9001 / HACCP
établissements thermaux

GIE Thermauvergne (Formation
HACCP)
Accor Thermale de France (Formation
HACCP)
Régie des Eaux et des Boues de DAX

Management Environnemental

Lartigue & Fils
Navailles
Sokoia
Louit
Ville de Saint Paul les Dax
Communauté de communes de Mimizan

Management Intégré

Sokoia (SE)
Navailles (QSE)
Lartigue et Fils (QE)
Thermes Bérot (QSS)
ATRIUM (QSE)

AUTRES EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- Site de Bonloc (64, 150 à 250 salariés, certifié ISO 9001 et BRC) de l'entreprise Maison Boncolac (glacière, pâtisserie et traiteur surgelé, CA de 100 millions d'euros en 2003), filiale du groupe 3A (CA de 862 millions d'euros en 2004). Préparation à la certification du site de Bonloc selon le référentiel IFS pour son activité pâtisserie surgelée. Certification obtenue en 2007.
- Groupe de transports et stockage de denrées alimentaires ainsi que de nettoyage de citernes, Etablissements Godefroy à Arras (62). Evaluation des risques professionnels et Sensibilisation aux Bonnes Pratiques d'Hygiène.
- Unité d'Incinération d'Ordures Ménagères de Pontenx-les-Forges (40) (environ 40000 tonnes de déchets traités par an). Mise en place d'un Système de Management Environnemental en vue d'une certification selon la norme ISO 14001. Certification obtenue en septembre 2005.
- 5 mois au sein du « civil and environmental engineering department » à l'Université Tulane à la Nouvelle-Orléans (Louisiane, Etats-Unis). Participation au projet de recherche sur le thème « conjonction des risques naturels et technologiques sur le territoire des Etats-Unis » : « Statistical analysis of ERNS database, determining natechs ». (<http://www.tulane.edu/~civil/hazards/page2.html>)
- Etude Sécurité en Milieu Professionnel (à raison d'une journée par semaine durant l'année universitaire) sur le site de Ford Aquitaine Industries (environ 3000 salariés) à Blanquefort (33). Stage en ergonomie/santé sécurité au travail : « évaluation ergonomique des postes de travail ».

INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES

Informatique: Pack office, SPSS, AutoCAD.

Langues: *Anglais*: courant, TOEIC : 885 pts en 2006,
Allemand : Zertifikat Deutsch du Goethe Institut (mention « Gut ») en 2006.



CERTIFICATE

Clément ROBIN

a passé avec succès la formation

*Auditeur/Responsable d'Audit de
système de management de la
qualité enregistrée IRCA*

du

7 au 11 juin 2010.

Certificat no: 10/1818

Date d'émission: 07/07/2010



Cécile DEFAY
Chargée de Formation

LRQA Training

71 Fenchurch Street
London
EC3 4BS

*Course Number A17025 is certified by the
International Register of Certificated Auditors
(IRCA)*





Certification de Personnes Option Risques Alimentaires/HACCP

Délivrée à **Monsieur Clément ROBLIN**
Né(e) le **19 Mai 1984** à **Quimper (29)**

Ayant satisfait aux épreuves de la Certification de Personnes en HACCP en date du **10 Juin 2009**

Le certificat n° **00505/HACCP** validité **Juin 2012** est octroyé pour une durée de 3 ans,

conformément au texte CP/HACCP/INF/02, portant règlement d'examen et sur la base des référentiels suivants :

- le texte de base intitulé "Système d'analyse des risques - Points critiques pour leur maîtrise (HACCP) et directives concernant son application" du *Codex Alimentarius* (Appendice au CAC/RCP 1-1969, Rév. 4 (2003)) ;
- la NF V 01-006 Septembre 2008 Hygiène des aliments Place de l'HACCP et application de ses principes pour la maîtrise de la sécurité des aliments et des aliments pour animaux ;
- la NF V01-002 Septembre 2008 Hygiène des aliments Glossaire français-anglais.

Fait à Niort, le **15 Juin 2009**



Accréditation n°4-0043
Certification de personnes en HACCP

La Directrice de CALYXIS

Catherine SZTAL-KUTAS