

Freelance, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

août 2020 /

Freelance

Coaching en nutrition et HSE Douala, Cameroun

- * Initiation à la Diététique et modes de cuissons diététiques.
- * Hygiène et sécurité alimantaire (HSA).
- * Réalisation des plans alimentaires.
- * Contrôle, inspection et sensibilisation HSE.
- * Hygiène, santé et sécurité au travail.
- * Gestion des situations d'urgence et suivi médical du personnel d'entreprise.
- * Inspection et suivie des plans d'actions et mise en place des procédures HSE.

sept. 2019 / août 2020

Responsable HSE

Douala, Cameroun Barakat Cameroun

- * Formation HSE du personnel.
- * Gestion des situations d'urgence.
- * Suivi médical du personnel d'entreprise.
- * Inspection et suivie des plans d'actions correctifs.
- * mise en place des procédures HSE
- * Suivi des conditions d'hygiène et de salubrité alimentaire

avr. 2017 / janv. 2018

Responsable HSE

Douala, Cameroun Groupe BCL

- * Formation HSE du personnel.
- * Gestion des situations d'urgence.
- * Suivi médical du personnel d'entreprise.
- * Inspection et suivie des plans d'actions correctifs.
- * mise en place des procédures HSE
- * Suivi des conditions d'hygiène et de salubrité alimentaire

oct. 2016 / mars 2017

Diététicienne

Libreville, Gabon GSS, Gabon

- * Formation du personnel de cuisine en diététique et nutrition humaine.
- * Elaboration des menus allégés et en fonction des pathologies.
- * Adaptation des menus aux PRJ (Prix de revient journalier).
- * Suivi des commandes en fonction des menus élaborés.

diététique » au centre des Cocotiers de Port Gentil.

* Gestion de stock.

juin 2010 / oct. 2016

Diététicienne, Responsable Diététique et Formatrice HSE

Douala, Cameroun SODEXO Gabon et Cameroun Port gentil-Libreville, Gabon * Management du plan de formation « Santé dans votre assiette » sur les sites on

* Contrôle et mise en place des menus allégés des sites off-shore de TOTAL Gabon

- et off-shore, Formation et sensibilisation du personnel de cuisine.
- * Appui à la formation au « Programme d'éducation et de formation en
- * Education nutritionnelle du personnel sur les sites pétroliers et miniers.

- * Evaluation de l'apport calorifique des menus sur site pétroliers (SONARA).
- * Sensibilisation du personnel sur le Choléra, le Paludisme et le SIDA.
- * Contrôle et suivie des plans HACCP sur l'ensemble des sites.
- * Elaboration des régimes Alimentaires en fonction des pathologies.
- * Management des restaurants et formation générales des cuisiniers.

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ août 2020	PREMIERS SECOURS, LUTTE INCENDIE, SURVIE EN ME	R

Douala, Cameroun HYCLASSE

/ juil. 2013 HELICOPTER UNDERWATER ESCAPE TRANING; CENTRE DE FORMATION

HYDRO OIL & GAS - BAC+6 et plus

Douala, Cameroun

déc. 2010 / août 2011 ASSISTANTE DIETETICIENNE - BAC+5

Douala, Cameroun SODEXO CAMEROUN

déc. 2010 / août 2011 QHSE - BAC+5

Douala, Cameroun SODEXO CAMROUN

sept. 2007 / oct. 2008 MAITRISE EN BIOCHIMIE, OPTION NUTRITION HUMAINE - BAC+4

Douala, Cameroun UNIVERSITE DE DOUALA, FACULTE DES SCIENCES

sept. 2006 / août 2007 DIPLÔME DE LICENCE EN BIOCHIMIE - BAC+3

Douala, Cameroun UNIVERSITE DE DOUALA, FACULTE DES SCIENCES

sept. 2004 / juil. 2005 BACCALAUREAT SCIENTIFIQUE SERIE D - BAC

Douala, Cameroun LYCEE DE BEPANDA

COMPETENCES

Excel, Outlook, PowerPoint, Word

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais

Français

CENTRES D'INTERETS

Décoration d'intérieur, Art artisanal, Lecture, musique