



Olivia CRAMET
16/08/1983 (33 ans)
Permis B
☎ 06.27.68.39.65
✉ ocramet@gmail.com



DIETETICIENNE

*Parce que la vie c'est aussi le plaisir de manger.
Parce qu'être passionnée permet de mieux accompagner.*

Mes compétences :

Créative, organisée, méticuleuse, patiente, motivée, sportive, compétitrice, attentionnée, diplomate, management de proximité, développement commercial, respect des procédures.

Mes Diplômes obtenus:

**LICENCE « Management des Organisations »
2007**

- Option sécurité et qualité dans l'alimentation
- Obtention du module Européen « intensive program food safety and risk assessment »

**BTS Diététique
2006**

**BAC - S
2003**

Mes stages durant les études :

ASSISTANTE QUALITE

- Définir et contrôler un projet de traçabilité des matières premières dans l'atelier pâtisserie

**AUCHAN Centrale d'achat
Villeneuve d'Ascq (2007, 2 mois)**

DIETETICIENNE

- Réorganiser et élaborer la partie diététique d'un logiciel de GPAO

**IANORD,
Villeneuve d'Ascq (2006, 5 semaines)**

DIETETICIENNE

- Elaborer des menus Bio et équilibrés

**Flandres Interface Bio,
Roubaix (2004, 5 semaines)**

Loisirs :

**Préparations culinaires, fitness,
Photographie Amateur, Peinture sur toile.**

Mes Expériences :

DIETETICIENNE

2011 à aujourd'hui

- Accueil client, analyser le profil, adapter la méthode
- Réaliser l'étude personnalisée en fonction du client
- Mettre en place le plan d'action alimentaire
- Suivi hebdomadaire du patient
- Vente additionnelle de compléments alimentaires

**Centre de rééducation alimentaire NATURHOUSE
Villeneuve d'Ascq**

CHEF DE RANG

2010 à 2011

- Mise en place du restaurant (250 couverts)
- Accueillir, servir les clients
- Organisation du bar et du service
- Aider en cuisine (préparations froides et chaudes)

**Restaurant TOMATE CERISE
Wambrechies**

Année 2009

TECHNICIENNE QUALITÉ

- Suivi et contrôle : règles, procédures, consignes qualité
- Prise des mesures préventives et correctives
- Entretien des locaux, alimentation des truites

Pisciculture d'Etrun

CHARGÉE DE MISSIONS

- Mise en place de la PLV et vente de journaux

LA VOIX DU NORD

ASSISTANTE PRÉVENTION HYGIÈNE ET SÉCURITÉ

- Actualiser et gérer les plans de prévention
- Créer et mettre en place les fiches conseils sécurité
- Gérer les accidents du travail et de la circulation

ESTERRA

Année 2008

ASSISTANTE QUALITÉ ET ADMINISTRATIVE

- Créer des fiches techniques produits
- Mise en place de la démarche HACCP
- Prise de commande

**Boulangerie PAIN DU JOUR
Tourcoing**