

Conseil & Formation

Votre sérénité au quotidien











Specia: Organisme de conseil et de formation

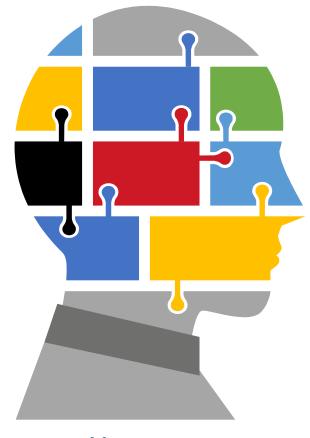
4 Consultants seniors

Jean-François Quesada - Agnès Gaggioli Yvan Baux - Delphine Gualtieri

25 ans d'expérience

300 entreprises accompagnées

Autogrill, Castel, Cémoi, Covepa Michels, SI Lesaffre, Meteor, Onomo (Afrique), SEMO, Voltic, ...



Créé en 2011

4 implantations locales

Bordeaux, Châteauroux, Lille, Nice Enrichies par un réseau d'experts nationaux

4 domaines

Qualité

Hygiène & Sécurité des denrées alimentaires Sécurité

Environnement & Energie

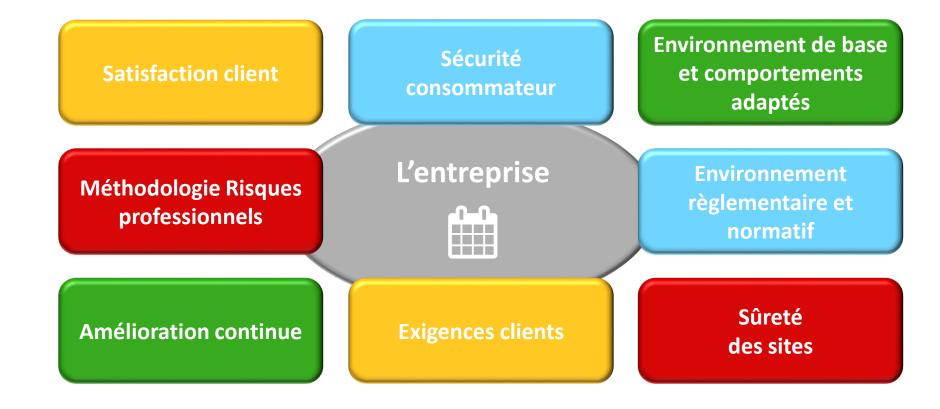
10 000 collaborateurs formés





Parce que notre ambition est de vous apporter sérénité au quotidien, notre mission est d'impliquer ensemble les Hommes à tous les niveaux de votre projet d'entreprise

Vos enjeux





Nos solutions

FORMATION CONSEIL – ACCOMPAGNEMENT - AUDIT





Nos 4 domaines





Qualité



Hygiène

Sécurité des denrées alimentaires



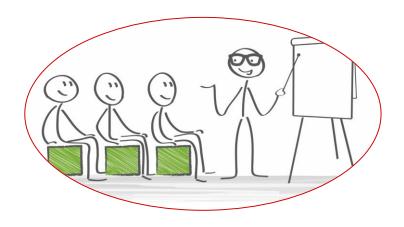
Sécurité



Environnement Energie

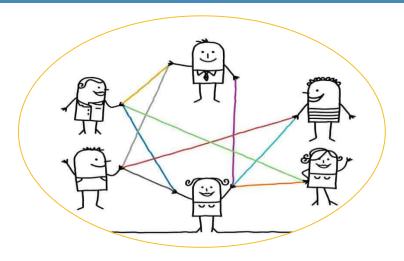


Nos prestations



SPECIA FORMATION

Des experts aux profils complémentaires, expérimentés et certifiés



SPECIA CONSULTING

Une écoute attentive de vos besoins pour imaginer avec vous des solutions personnalisées. Du diagnostic à la mise en œuvre, nous délivrons des projets répondant à vos exigences réglementaires, normatives et aux référentiels de certification.



Nos atouts

Les Hommes:

une place
essentielle
accordée au cœur
de votre projet
d'entreprise

La qualité à chaque étape de votre accompagnement

Un organisme pérenne Une expérience confirmée de 25 ans dans l'alimentaire et ses activités connexes

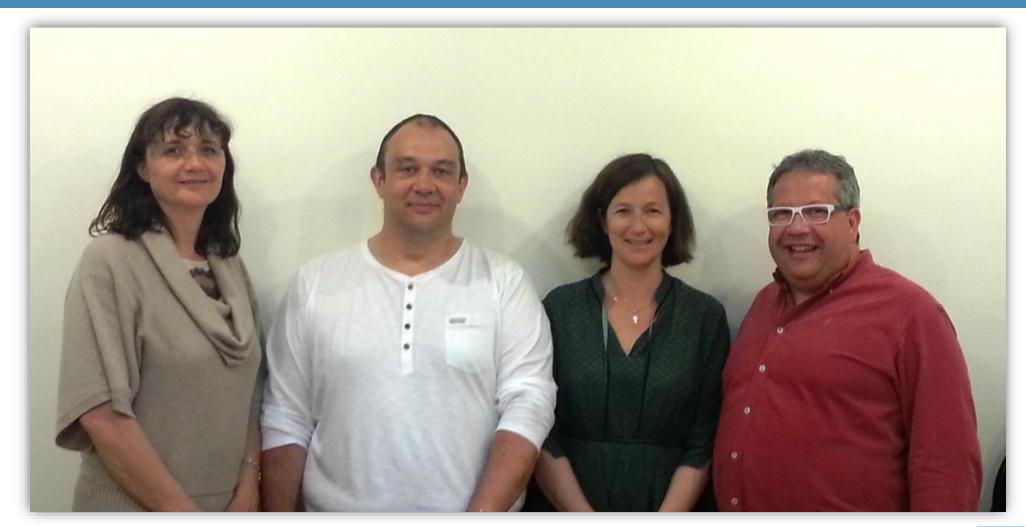
Un partenariat durable basé sur une confiance renouvelée Des expertises reconnues dans nos 4 domaines

Des consultants à l'écoute et adaptables

Des formations personnalisées



Une équipe d'experts aux profils complémentaires





Notre équipe



Jean-François Quesada

- Ingénieur Agronome ENSAIA de Nancy (1990)
- Ingénieur en Génie des Systèmes Industriels
 Ecole des Mines de Nancy (1991)
- 7 ans dans les techniques d'hygiène pour les IAA et la restauration
- Près de 25 ans dans la formation et le conseil en qualité, hygiène et sécurité des aliments dans un groupe international puis en tant qu'indépendant
- Titulaire de la certification Calyxis-CEPR
 Expert méthode HACCP/SMSDA
- Formation de responsable d'audit IRCA ISO 9001
- Certifié Black Belt Six Sigma
- Intervenant au Togo depuis 2011 pour 3 intervenants du monde de l'alimentaire
- Expert judiciaire près la cour d'appel de Bourges de 2014 à 2016



Agnès Gaggioli

- Ingénieur Agro-alimentaire ENSAIA de Nancy (1992)
- Formation de responsable d'audit IRCA ISO 9001/2008
- 25 ans d'expérience dans le monde alimentaire en général, dont 10 ans en tant que responsable Qualité d'un site de production et 15 ans de conseil en agro-alimentaire et restauration
- Spécialisée en management des systèmes intégrés Qualité,
 Sécurité, Environnement
- Freelance depuis 2004
- Intervenante exclusive d'un grand groupe hôtelier en Afrique pendant 10 ans
- Auditrice certifiée IFS et BRC depuis 2009
- Experte judiciaire près la cour d'appel d'Aix-Marseille de 2014 à 2016



Notre équipe



Yvan Baux

- MBA « Manager d'entreprise » ARCNAM Lille (2007)
- DESS Industries Laitières, ENSAIA de Nancy (1991)
- Plus de 20 années d'expérience dans les techniques d'hygiène pour les IAA et la restauration, dont 10 ans de pratique de formation et d'audit hygiène
- Titulaire de la certification Calyxis-CEPR
 Expert méthode HACCP/SMSDA
- Formation « Inspecteur hygiène et sécurité des aliments »
- Formation « Formateurs et conduite de réunion »
- Formation « Comprendre l'ISO 22 000 » :
 « Maîtrisez les exigences de la norme » AFNOR Compétences (2012)
- Formateur Consultant Hygiène des aliments (2014)



Delphine Gualtieri

- Ingénieur des Industries Alimentaires ENSAIA (1993)
- Consultante et responsable grand compte d'un laboratoire de dimension internationale
- Responsable qualité en temps partagé
- Elaboration de plans de contrôles, de cahiers des charges produits, d'étiquetages
- Pratique de l'audit fournisseur
- Chargée de recrutement
- Consultante en charge de la veille réglementaire et technologique



Nos expertises dans le domaine des industries agro-alimentaires et la restauration

Présents à la commission



VO1C

Traçabilité et sécurité des aliments Management et hygiène

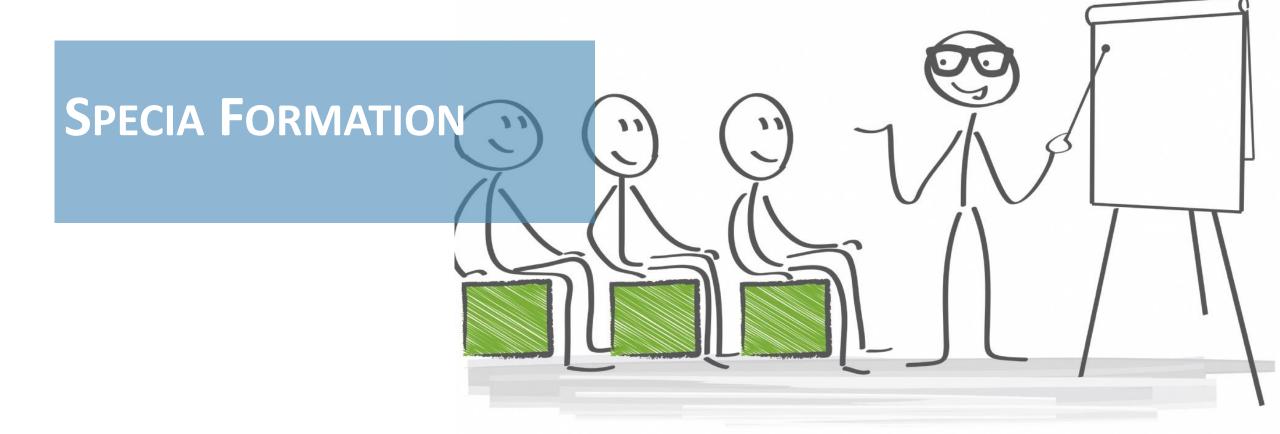


Présents au conseil scientifique et membre du jury

Membre du jury du concours agricole Bières







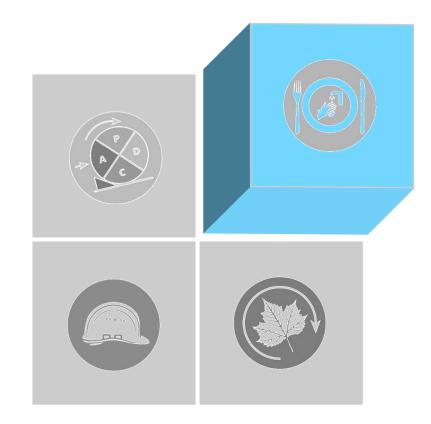


Qualité

- Connaissance et mise en oeuvre de la norme
 ISO 9001 version 2015
- L'audit interne selon un référentiel de management système (ISO 9001, ISO 14001, ISO 22000)







Hygiène Sécurité des denrées alimentaires

- Connaissance et mise en œuvre de la norme ISO 22000, du FSSC 22000, de l'IFS, du BRC, du BRC IOP
- Préparation à l'examen de certification de personnes en HACCP de Calyxis-CEPR
- La maîtrise des dangers physiques, chimiques et allergènes
- La lutte contre la malveillance (food defense)
- La lutte contre la fraude alimentaire
- Les bonnes pratiques d'hygiène au quotidien
- La maîtrise de l'hygiène en restauration
- Formation de formateur en hygiène des aliments
- La gestion de crise en agro-alimentaire

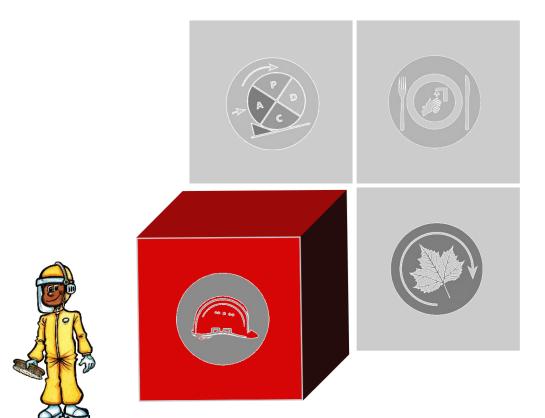




Environnement - Energie

Traitement des eaux résiduaires industrielles





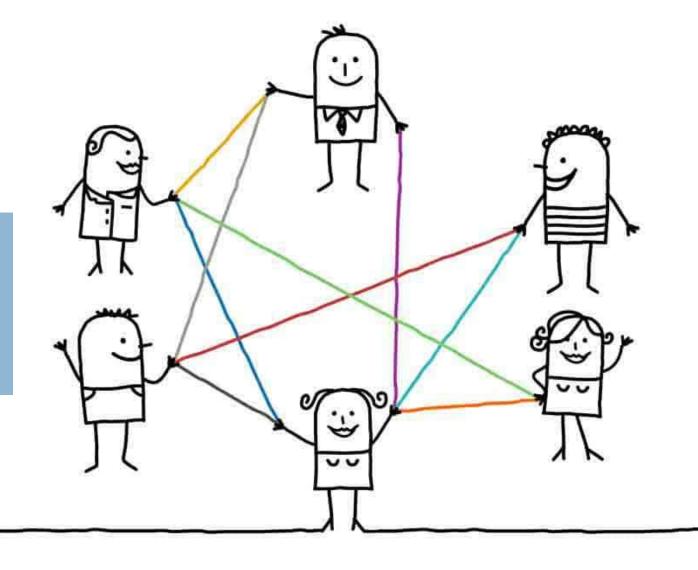
Sécurité

- Animer la sécurité au quotidien
- Manager la sécurité au travail dans le cadre de la norme BS.0HSAS 18001:2007
- Sécurité chimique en IAA
- Elaborer et faire vivre l'analyse des risques professionnels (Document Unique)





SPECIA CONSULTING



Specia Consulting



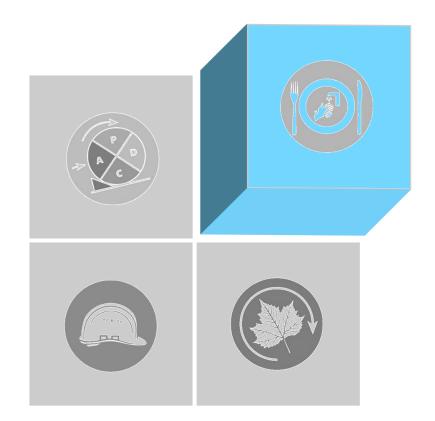
Qualité

- Accompagnement de l'entreprise à la certification selon un référentiel système (ISO 9001, ISO 14001, ISO 22000)
- Evaluation d'une prestation de nettoyage en entreprise agro-alimentaire





Specia Consulting



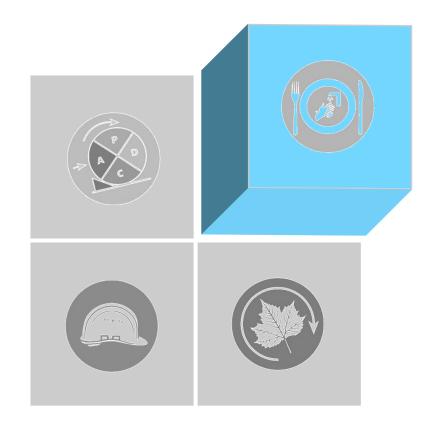
Hygiène Sécurité des denrées alimentaires

- Prestation de veille réglementaire spécialisée pour tous métiers agro-alimentaires
- Réalisation d'audits tous systèmes de management relatifs à la sécurité des denrées alimentaires (ISO 22000, IFS, BRC, FSMA)
- Conception et évaluation de dossiers d'agrément et Plan de Maîtrise Sanitaire tous métiers agroalimentaires





Specia Consulting



Hygiène Sécurité des denrées alimentaires

- Réalisation d'audits hygiène (méthodes et installations) en hôtellerie, restauration commerciale et collective
- Attribution d'attestations de conformité des installations en restauration
- Evaluation et aide à l'élaboration de plans de masse tous métiers agro-alimentaires
- Elaboration de grilles d'audits hygiène tous métiers agro-alimentaires







Avec un solide partenariat ancré dans la confiance mutuelle, nous accompagnons les professionnels de l'alimentaire et des activités connexes comme Autogrill, Castel, Cémoi, Covepa Michels, SI Lesaffre, Meteor, Onomo (Afrique), SEMO, Voltic

Nos implantations, enrichies par un réseau d'experts nationaux



Jean-François Quesada +33 6 12 59 17 04 jf.quesada@specia-consultants.com



Yvan Baux +33 6 98 49 02 37 y.baux@specia-consultants.com



Agnès Gaggioli +33 6 03 89 33 08 a.gaggioli@specia-consultants.com



Delphine Gualtieri +33 6 82 00 39 98 d.gualtieri@specia-consultants.com



MERCI DE VOTRE ATTENTION



+33 2 54 07 55 91



contact@specia-consultants.com



specia-consultants.com



