

# VIRGINIE DELEHAYE

INGÉNIEURE EN SECURITE ALIMENTAIRE  
DIETETICIENNE



## MON HISTOIRE

Après une bonne expérience comme salariée, j'ai créé **HyDiGo** ( **H**ygène **D**iététique **G**oût). Mon objectif est de vous apporter mes compétences et mon savoir faire dans ces 3 domaines, pour vous accompagner dans vos projets.

## COMPETENCES

- Autonome
- Organisée
- Attentive
- Pédagogue
- Responsable
- Souple

## SAVOIR FAIRE

- HACCP
- PMS
- GBPH
- EGALIM
- PNNS
- GEMRCN...

## EN VRAC...

- Conseillère municipale (2 mandats dont 1 comme adjointe)
- Présidente d'une association de loisirs créatifs
- Sociétaire et membre active de la SCIC Un Café des Possibles
- BAFA
- Cuisine
- Jardinage

## COORDONNÉES

Téléphone : 06-23-95-27-15  
E-mail : virginie@hydigo.fr  
Site web : www.hydigo.fr  
Localisation : 35 - Ille et Vilaine



## EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE

### Formatrice 2022

CNFPT - Centre

- Réalisation d'actions de formation sur la diététique et le goût.

### Enseignante en sciences appliquées - 2021-2022

CFA de Fougères - Formations boulangers et pâtisseries en apprentissage.

- Création d'une progression pédagogique.
- Conception des cours en hygiène alimentaire, nutrition, environnement de travail.
- Dispense des cours en présentiel auprès de 1ère année, 2ème année, mention complémentaire et adultes en reconversion.
- Réalisation d'évaluations à la fin de chaque séquence.
- 280 heures d'enseignement.

### Auditrice en Hygiène et sécurité alimentaire/ Responsable d'équipe - 1995-2021

Mérieux NutriSciences - Prévention des risques sanitaires liés à l'alimentation.

- Réalisation de prestations de contrôle, d'audit, de conseil, de formation en hygiène alimentaire.
  - Clients du secteur de la restauration collective, commerciale, de l'artisanat et de la distribution.
  - Activité exercée sur Paris - Normandie - Bretagne ( 3 mutations).
  - 1995 - 2021.
- Encadrement d'une équipe de 10 puis 20, puis 30 auditeurs.
  - Gestion des recrutements, formation et qualification des auditeurs.
  - Animation de réunions mensuelles, sur une journée pendant 10 ans.
  - Suivi des indicateurs de productivité et de qualité.
  - Participation aux audits d'accréditation COFRAC internes.
  - 2001 - 2021

### Diététicienne- 2020-2022

EHPAD/FOYER DE VIE du Tronchet - 35

- Suivi des dénutritions côté EHPAD et formation des agents à la dénutrition.
- Animation de jeux autour de l'alimentation et d'ateliers cuisine pour le foyer.
- Participation aux commissions menus.
- Action en faveur de la loi EGALIM (Réduction des déchets)

## FORMATION PROFESSIONNELLE

### Ingénieure en microbiologie et sécurité alimentaire

ESMISAB - devenu ESIAB Brest - 1994

### BTS Diététique

En distanciel sur 3 ans tout en restant en activité - 2019

- Stage au Collège de la Mézière - 35 et la résidence La Noë (Verso)- Rennes-35.
- Stage à l'association Anne Boivent - Fougères -35
- Stage au CSSR le Bois Rignoux à Vigneux de Bretagne - 44
- Stage au Centre Hospitalier d'Avranches - 50
- Stage au Secours Populaire de Rennes -35