



Maëlle LUCAS

Candidature Alternance

Etudiante à la rentrée de Septembre à Nîmes en Qualité Hygiène Sécurité Santé Environnement, je souhaite intégrer votre entreprise en tant qu'apprentie.

Cette poursuite d'étude me permettra de développer mes connaissances en import-export et activités commerciales, tout en restant au plus près de l'activité opérationnelle des entreprises.

maelle2000@orange.fr

07.50.27.01.19

33, rue des écoles
44115 Haute-Goulaine

24/02/2000

Permis B + véhicule

Compétences

- Aptitude à travailler en équipe
- Esprit d'analyse et de synthèse
- Capacité d'adaptation
- Capacité à s'organiser
- Initiée à la démarche qualité
- Connaissance et respect des règles HSE
- Maîtrise des Incoterms
- Veille documentaire

Informatique

Pack Office (*Word, Power point, Excel, Access*)

Logiciels collaboratifs (*Skype, Drive, Cloud*)

Centres d'intérêt

Natation

Piano (brevet avec mention)

Langues

Anglais : niveau courant (B1)

Espagnol : niveau scolaire (A2)

Voyages

Inde, Sénégal, Californie,

Japon, Canada, Espagne,

Italie, Croatie, Irlande,...

Diplômes et formations

A partir de
septembre
2020

Licence Professionnelle QHSSE – Université Nîmes

Qualité Hygiène Sécurité Santé Environnement

↑
2020

DUT GLT – IUT Saint-Nazaire

DUT Gestion Logistique et transport

↑
2018

Expériences professionnelles

Actuellement

Recherche d'alternance

3 semaines
mai

VENDEUSE EPI - Conseillère prévention

GALERIE PÔLE SUD – Basse Goulaine– Pays de la Loire

TECHNICIEN LOGIGISTIQUE

CERP ROUEN – Les Sorinières – Pays de la Loire

Entreprise pharmaceutique

- Accompagnement des livreurs dans l'acquisition de compétences en matière d'Hygiène et Sécurité
- Planification de tournées
- Gestion des stocks
- Gestion des alertes
- Gestion des Inventaires
- Supervision des livraisons sur les quais
- Maîtrise de l'automat S-PEMAT

Stage
Février - mars

2019

VENDEUSE PRODUITS ALIMENTAIRES

Saveurs Time – Bar Salades- Nantes– Pays de la Loire

PROJET TUTEURE

FORCOPREV – Saint-Nazaire – Pays de la Loire

Projet « sécurité des entrepôts »

- Recherche documentaire sur la sécurité des entrepôts
- Maîtrise des risques dans un entrepôt
- Audit HSE interne notamment sur accidents liés à la manutention
- Proposition d'actions permettant d'optimiser la sécurité des bâtiments et la protection des salariés
- Oral devant un jury

2 mois
Juillet- Aout

9 mois
Septembre - Juin

2018

SERVEUSE

Bistrot Régent - Vertou - Pays de la Loire

Extra le week-end

- Accueil des clients
- Prise de commandes
- Dressage et nettoyage des tables
- Port et manipulation de plats chauds

Depuis mai
2018

2017