



.*@***.***

Ingénieur agroalimentaire- Responsable qualité - Assistant production, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

oct. 2019 /

Gérant

Rayen

? Gérer les opérations quotidiennes de l'entreprise notamment la production, la qualité,

la vente, la gestion des stocks et la gestion des ressources humaines.

? Interagir avec les clients pour comprendre leurs besoins et leurs préférences et s'assurer que l'entreprise fournit des produits de qualité en réponses à ces besoins.

? Gérer le développement et la mise en œuvre de nouveaux produits ainsi que l'amélioration des produits existants.

juil. 2016 /

Responsable Qualité

Amani

? Mettre à jour/créer, diffuser et suivre le système documentaire.

? Contrôler le respect des critères qualité par les fournisseurs.

? Traitement des réclamations clients et des non-conformités suite aux contrôles qualité.

? Supervision des processus de production pour garantir la qualité et la sécurité des denrées alimentaires.

juil. 2014 /

Responsable Management Qualité et assistante production

Fruit Center

? Mise en place et gestion de l'ensemble du système de management de la qualité et de

la sécurité alimentaire conforme à la norme ISO 22000.

? Veille à une conformité des procédures de l'entreprise aux exigences des clients, aux contraintes internes et aux obligations légales et normatives

? Réalisation des exercices de traçabilité et des tests de retrait.

? Analyse des risques et mise en place des plans d'actions préventives et correctives.

? Gestion des audits et des inspections.

? Audité et certifié deux fois par l'organisme de certification SGS.

? Planification, organisation et coordination des activités de production quotidienne y compris la gestion des stocks, la gestion des commandes et la supervision du personnel.

? Surveillance des performances de production et mise en œuvre des mesures correctives pour améliorer la qualité et l'efficacité des opérations

mars 2013 /

Responsable hygiène et assistant de production

Agrotech

? Actualisation et mise en place des procédures hygiène.

? Sensibilisation du personnel de l'usine aux bonnes pratiques en matière de qualité, d'hygiène et de sécurité alimentaire.

? Optimisation de production de champignons par les analyses physicochimiques (pH, température, potentiel redox, conductivité, humidité...)

DIPLOMES ET FORMATIONS

- sept. 2009 / juin 2012** **Diplôme national d'ingénieur en industries alimentaires** - BAC+6 et plus
Ecole Supérieur des Industries Alimentaires de Tunis
- sept. 2007 / juin 2009** **Admission au concours d'entrées aux cycles de formation d'ingénieurs** -
BAC+6 et plus
Institut Préparatoire aux Etudes d'Ingénieurs de Monastir (Physique/Chimie)
- oct. 2023 /** **Formation en Management QHSE**
- août 2023 /** **Formation aux exigences de la norme ISO 22000 : 2018 et la mise en
place d'un système HACCP**

COMPETENCES

Ishikawa, EXCEL, POWER POINT, WORD, Informatique

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais
Français
Arabe

CENTRES D'INTERETS

Cuisine, gastronomie, Voyages