



\*\*\*\*\*

04/07/1971 (52 ans)  
Marié, 2 enfants  
Permis B

\*\* \*\*\*\*\* \*\* \*\* \*\*\*\*\*

Pont-à-Mousson (54700)  
\*\*\*\*\*@\*\*\*\*\*.\*\*\*

## RESPONSABLE DE QUALITE ET PRODUCTION, Sénior

### EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

janv. 2017 / déc. 2022

#### RESPONSABLE DE QUALITE ET PRODUCTION

KGB Gıda ET VE TAVUK ÜRÜNLERİ Özbir Döner ( Fabrique et commercialisation de kebab en Turquie et à l'étranger )-Izmir

- \* *Contrôle des matières premières arrivant tous les jours*
- \* *Faire le plan hebdomadaire*
- \* *S'assurer que la qualité du produit soit adéquate*
- \* *Préparation et application des procédures d'HACCP-traçabilité et compte-rendu*
- \* *Appliquer les règles d'hygiène tout au long des processus de production, d'emballage et du transport*
- \* *Faire le compte-rendu de production et le transmettre à la direction*
- \* *Optimiser le processus de production et améliorer en permanence*
- \* *Faire le suivi des besoins nécessaires à la production et le transmettre au service d'achats*
- \* *Faire un contrôle qualité pendant la production, l'emballage et l'expédition*
- \* *Mesurer et réduire le gaspillage dans la production*
- \* *Évaluer les résidus et les réutiliser si possible*
- \* *Préparer le plan de formation de sécurité alimentaire et d'hygiène et former le personnel*
- \* *Mesurer la satisfaction des clients en tenant compte des feed-backs externes*
- \* *Suivre les performances du personnel*
- \* *Tenir compte des remarques du personnel*

janv. 2013 / janv. 2017

#### RESPONSABLE DE QUALITE ET PRODUCTION

Trakya Tabldot A.Ş. (Restauration et Services)-Izmir

- \* *Supervision des contrôles et des mesures en ligne, suivi et mis en place d'indicateurs vérifiant la conformité des produits.*
- \* *Pilotage de la réalisation des contrôles microbiologiques et de la sous-traitance des analyses.*
- \* *Réalisation d'audits permettant un contrôle continu de l'entreprise en termes d'hygiène et de sécurité.*
- \* *Sensibilisation permanente sur le terrain des opérateurs et des chefs d'atelier aux bonnes pratiques d'hygiène.*
- \* *Suivi des non-conformité/réclamation clients et suivi des actions correctives et préventives.*

janv. 2009 /

#### Fromagère Laitière

Groupe LACTALIS - Société Fromagère de Xertigny -France

- \* *Travail d'expertise des NEP (Nettoyage En Place) du site pour répondre aux objectifs de maîtrise des consommations d'eau et de maîtrise du risque chimique*
  - \* *Suivi du plan d'action lié aux certifications ISO 14001 et ISO 9001*
  - \* *Participation aux formations du personnel à la sécurité alimentaire et à l'environnement*
- École Nationale d'Industrie Laitière - ENIL - Mamirolle et Poligny-France (1 mois) :

*Élaborer, Fabriquer, conditionner des produits laitiers (le lait, les yaourts, les desserts lactés, les fromages, la crème, le beurre...)*

*Solen Cikolata A.S.-Gaziantep (1 mois) (Société de production de chocolat)*

*Portalin Meyve Sulari San.ve Tic.A.S.-Gaziantep (1 mois) (Société de production de jus)*

de  
fruits)

- janv. 2001 / déc. 2004**    **RESPONSABLE DE QUALITE ET HYGIENE**  
Ezgi Gida & Insaat San.Ltd.Sti. (Restauration et Services)-Istanbul  
\* *Surveillance régulière des Bonnes Pratiques d'Hygiène et du respect de la réglementation en industrie alimentaire.*  
\* *Préparation, application et gestion d'ISO-9002 (International Organisation for Standardization).*  
\* *Evaluation des risques et gestion HACCP.*  
\* *Chef d'équipe d'HACCP (Hazards Analysis and Critical Control Points).*  
\* *Préparation et application des procédures d'HACCP. De l'audit à la maîtrise de la traçabilité, de la formation au contrôle des Bonnes Pratiques d'Hygiène. Détermination des Points Critiques et leurs méthodes de contrôle.*
- janv. 1999 / janv. 2001**    **RESPONSABLE DE PRODUIT**  
GNC (General Nutrition Centers)-Istanbul  
\* *Démonstration, explication des produits aux clients*

## DIPLOMES ET FORMATIONS

---

- sept. 2008 / juin 2009**    **Spécialité : Produits Laitiers et Qualité** - BAC+6 et plus  
Ecole Nationale Supérieure d'Agronomie et des Industries Alimentaires - ENSAIA; (Pro-La-Q), Nancy-France
- sept. 2007 / juin 2008**    **Spécialité : Formulation et Développement Industriel (FDI)** - BAC+6 et plus  
Ecole Nationale Supérieure d'Agronomie et des Industries Alimentaires - ENSAIA; Nancy-France
- sept. 2005 / juin 2007**    - BAC+6 et plus  
Ecole Nationale Supérieure d'Agronomie et des Industries Alimentaires - ENSAIA, Nancy
- sept. 2004 / juin 2005**    **apprentissage du français langue étrangère et français objectifs spécifiques** - BAC+6 et plus  
Ecole des Mines -CAFOL
- sept. 1993 / juin 1998**    Université Gaziantep, Faculté d'ingénierie, Ingénierie Industrie Alimentaire, Gaziantep
- sept. 1990 / juin 1993**    Lycée Mukrimin Halil, K.Maras

## COMPETENCES

---

Fortran, Matlab, Excel, Windows, Word

## COMPETENCES LINGUISTIQUES

---

**Anglais**                      Courant  
**Français**  
**Turc**

## CENTRES D'INTERETS

---

Lecture, voyage et internet