



***** **

Permis B

** ***** **

Nice (06000)

*****@*****.**

Ingénieur Qualité Agroalimentaire, Junior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

nov. 2021 / févr. 2023

Ingénieur Qualité Agroalimentaire

Ben Yaghlane

transformation des fruits secs)

NOV 2021 - FEV 2023

-Veiller à la conformité des produits de la MP jusqu'au PF (MP, emballage, semi fini, PF ...)

-Rédiger les rapports de contrôle qualité journalier

-Traiter les produits non-conformes, analyser la cause racine de la non-conformité et mettre en places des actions correctives et préventive efficaces

-Participer à la dégustation journalière des produits

-Evaluer les fournisseurs et veiller qu'ils soient conforme aux exigences qualité

-Suivre les indicateurs de performance

-Sensibiliser les opérateurs sur les BPH et BPF et sur les instructions mis en place

-Contrôler le nettoyage des machines, des locaux et des ateliers de production

-Traiter et analyser les réclamations clients

- Participer à la mise à jour de système qualité (créer et mettre à jour les fiches techniques, les procédures, les instructions et les modes opératoires)

-Veiller sur la disponibilité et le port des équipements de protection individuelle (EPI)

-Sensibiliser les opérateurs sur le respect de la procédure de gestion des déchets

févr. 2021 /

Stage Projet Fin D'Etude

Industrie de Conserve Alimentaire (TUCAL)

-Contribution à la transition de La norme ISO 22000:2005 vers la norme ISO22000:2018

sept. 2020 / sept. 2020

Stage Technicien

Cave Viticole Nahli

-Suivre les étapes de fabrication du vin rouge et blanc

-Mesurer la densité du vin

Stage Projet Fin D'Etude (PFE) | Industrie de Conserve Alimentaire (TUCAL)

juil. 2020 / juil. 2020

PH

Cave Viticole Nahli

-Suivre la chaine de production du double concentré de tomate, Harissa et confiture de figue.

- Effectuer des analyses physico-chimique (Brix, PH et viscosité) et organoleptique

(couleur, gout, aspect, texture) des MP, Semi-Fini et PF.

-Effectuer des contrôles sertis des boites de Conserve.

nov. 2019 / nov. 2019

Stage Technicien

Groupe Slama (Nejma)

-Suivre les étapes de raffinage des huiles végétales

-Suivre les étapes de fabrication du savon

- Effectuer des analyses physico-chimiques des huiles végétales (Indice de saponification,

indice d'iode, indice de peroxyde et acidité)

août 2019 / août 2019

Stage Technicien

L'appétissante (TOM)

-Suivre les étapes de fabrication des biscuits, les cakes et les gaufrettes.

-Vérifier les dimensions des biscuits (Epaisseur, diamètre, hauteur...)

DIPLOMES ET FORMATIONS

sept. 2018 / juil. 2021

Ingénierie en Agroalimentaire; Préparatoire en Biologie et Géologie

Ecole Supérieur des Industries Alimentaire de Tunis (ESIAT); Institut Supérieur Des Etudes Préparatoires en Biologie et Géologie (ISEP)

/

Baccalauréat - BAC

Lycée Istaklel

COMPETENCES

fiches techniques, AMDEC, Navision, Excel, Power point, Word, Microsoft office

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais

Français

Arabe

CENTRES D'INTERETS

musique, Voyager, Natation, Cuisine