

Nationalité Française

## **Responsable Qualité Hygiène Sécurité Environnement**

### **Compétences**

---

#### **Assurance qualité**

- Organiser des actions de sensibilisation du personnel au problème de la qualité
- Organiser des audits internes en vue d'analyser les points de non-conformité et de mettre en place des actions correctives et préventives adaptées
- Réaliser ou participer à la rédaction des manuels qualité

#### **Suivi de la réglementation**

- Suivre et appliquer les nouvelles réglementations propres au secteur agroalimentaire concernant les produits, l'étiquetage, les process, l'emballage, le nettoyage des appareils etc...
- Bonne connaissance des normes iso (9001, 22000 ,14000) IFS, BRC
- Bonnes connaissances en microbiologie
- Etablir des relations avec les services vétérinaires et les services de répression des fraudes

#### **Contrôle qualité**

- Contrôler et suivre les indicateurs permettant de vérifier la conformité des produits fabriqués aux normes spécifiques de l'agroalimentaire et aux procédures définies dans le cadre de la certification
- Suivre la documentation de chaque lot de produit de l'amont à l'aval, en passant par les contrôles réguliers effectués en ligne ou par le laboratoire
- Analyser les écarts entre les prévisions et les résultats constatés

#### **Relation avec les clients**

- Rédiger et corriger les cahiers des charges en fonction des exigences des clients
- Effectuer les améliorations demandées
- Accompagner les visiteurs dans le cadre des découvertes d'usines

#### **Supervision des contrôles et des mesures en ligne**

- Optimiser le système qualité en fonction des contraintes de faisabilité de l'entreprise
- Appliquer des méthodes d'analyse des risques HACCP spécifiques à l'agroalimentaire
- Participer à la mise en place d'un système ERP

#### **Logiciels :**

- MS Office
- Logiciel interne de GPAO
- Progiciel (ERP)

#### **Langues :**

- Anglais : niveau intermédiaire
- Arabe : langue maternelle

### **Expérience Professionnelle**

---

**Avril 2011/ Juin 2011** Collaboration avec un bureau de consulting - HALAL INSTITUTE Food Management Industry- HIFMI .

**Mars2010 / Août 2010** Assistant Qualité Sécurité Agroalimentaire - France Culinaire Développement – Rennes  
Fabrication de mixes alimentaires pour industriels et distributeurs en RHD

↳ Principales réalisations : Mise à jour du plan HACCP, mise en place du plan d'actions pour la certification ISO 22000 V 2005, Refonte du manuel qualité et du BPH

**Sept2007/Juin2008** Assistant de cours en cytogénétique (Cours de travaux dirigés en 1<sup>ère</sup> année vétérinaire  
Institut agrovétérinaire

- Fev2004/Aout 2007**    **Médecin vétérinaire indépendant**
- Mai 2001/ Déc 2003**    **Conseil et revente de matériels agricoles conventionné avec le ministère de l'agriculture (Ouest algérien)**  
↳ Vente de matériels d'élevages aux éleveurs
- En Nov1999/Avr 2001**    **Associé d'un abattoir aviaire (Capacité 2400 poulets/heure) Ouest algérien**  
↳ Assurer la sécurité sanitaire des aliments  
↳ Assurer le process de la transformation des viandes et contrôle de la qualité  
↳ Superviser et contrôler les opérateurs au respect des BPH
- Jan 1998/ Nov1999**    **Associé et responsable commercial d'une SARL BIOTECH PHARM (Grossiste de produits vétérinaires)**  
↳ Vente de matériels et des médicaments vétérinaires
- Fev- sept 1998**    **Représentant de Laboratoire Pfizer (Santé animale) dans trois régions Wilayas Ain defla, Chlef, Relizane (Ouest Algérien)**  
↳ Promotion d'un nouveau produit – BIOCIDE-
- Juin1996/jan1998**    **Médecin vétérinaire indépendant (Prédominance rurale surtout les vaches laitières) et responsable de 3 succursales d'insémination artificielle pour les bovins**
- Sept1995/ juin1996**    **Assistant en physiologie et pathologie de la reproduction (travaux pratiques pour les étudiants 4<sup>ème</sup> année vétérinaire) Institut agrovétérinaire - Blida-**

### *Formation*

---

- Sept2009/sept2010**    **Gestion de la sécurité et de la qualité des denrées alimentaires (Certificat d'études approfondies vétérinaires) – Ecole Nationale Vétérinaire d'Alfort**
- Juin 2008**    **Post-graduation spécialisée en aquaculture et ichtyo-pathologie**
- Juin 1995**    **Diplôme de Docteur Vétérinaire**  
(Equivalence Espagnole obtenue en avril 2010)

### *Loisirs et centres d'intérêts*

---

**Internet, lecture, sports (vélo, footing, marche à pied, football...)**  
**Membre de bureau national de l'association vétérinaire ANV Algérie (1997- 2005)**

## **ANNEXE**

### **Cours Théoriques suivis dans le cadre du Certificat d'études approfondies vétérinaires en Gestion de la sécurité et de la qualité des denrées alimentaires Ecole nationale vétérinaire d'Alfort**

#### **Octobre-Novembre 2009 - Ecole Nationale Vétérinaire de Toulouse**

- Estimation du risque toxicologique analytique
- Résidus de pesticides : Evaluation du risque toxicologique
- Cancérogénèse chimique
- Métaux lourds, mycotoxines, phycotoxines
- Additifs alimentaire
- Polluants organiques
- Imminotoxicologie
- Phytomédiation
- IAA et environnement : cadre structurel et réglementaire normes Iso 14000
- Gestion de crise en entreprise
- Environnement qualité de l'eau
- Environnement risque biologique

#### **Décembre 2009 : Ecole Nationale Vétérinaire de Nantes /ENITIAA**

- La maîtrise de l'hygiène dans la chaîne alimentaire
- Méthodes spécifiques de gestion de la qualité et de la sécurité
- Conception hygiénique des équipements
- Filière fruits et légumes
- Le froid dans les IAA
- Traitements chimiques des aliments
- Traitements physiques de préservation
- Outils qualités
- Audits
- Traçabilité
- Iso 22 000
- Management de l'hygiène
- Bases du Nettoyage-Désinfection

#### **Janvier-Février 2010 : Ecole Nationale Vétérinaire d'Alfort**

- Crises, gestion et communication de crise
- Problématique de l'eau et sécurité sanitaire
- Traçabilité des aliments et problématique des filières
- Restauration hors foyers et sécurité sanitaire
- Contrôles officiels : méthodologie et applications
- Contrôles, autocontrôles et sécurité sanitaire
- Responsabilité juridique et sécurité des aliments
- Maîtrise de la sécurité sanitaire : l'outil HACCP
- Application de l'HACCP à la restauration collective
- Cahiers des charges et prestations agroalimentaires
- Nettoyage / Désinfection et sécurité sanitaire
- Développement durable et agroalimentaire

- Approche normative de la sécurité sanitaire
- Réglementation et Sécurité des aliments
- Droit des aliments
- Microbiologie prévisionnelle
- Microbiologie des viandes de volailles
- Microbiologie des viandes de bovins à l'abattoir
- Microbiologie laitière
- Microbiologie des produits de la pêche
- Ecologie des écosystèmes fromagers
- Ecosystème des saucissons et incidence des ferments sur les qualités hygiéniques et sensorielles du saucisson sec
- T.P de microbiologie (Techniques classiques et Techniques récentes)