



#### COMPETENCES TECHNIQUES

- **6 ans d'expériences professionnelles** en restauration collective et hospitalière, industries agroalimentaires.
- **Management Qualité, Hygiène, Sécurité alimentaire** : audit qualité ISO 22000, ISO 9001, Système Qualité Intégré QSE, amélioration continue de système de management de la qualité.
- **Gestion de la Production**: Gestion opérationnelle du personnel, réalisation des programmes de fabrication, développement des produits alimentaires et suivi des indicateurs de performances industrielles.
- **Animation des formations diplômantes et qualifiantes** : Technologie alimentaire, Management de la qualité et sécurité alimentaire, conception et ingénierie agroalimentaire
- **Informatique** : Excellente maîtrise du pack office et internet.
- **Compétences Linguistiques** : Français (bien), anglais (courant), arabe littéraire.

#### EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

##### **Décembre 2011 – Avril 2012 : Ingénieur qualité et sécurité des aliments - HIFMI France**

- Accompagner les PME Françaises et internationales, dans leurs projets qualité : ISO 9001- ISO22000 – IFS – BRC - QSE et éthique : *Compléments alimentaires ( Société Phythea , Indena France, Catalent Italy), Delfi Cocoa( Beurre de cacao), DulcePlus Espagne ( Confiserie)*
- Promouvoir les améliorations qualité et performance des organisations conformément aux standards santé, sécurité et environnement.
- Mettre en place des Plan de maitrise sanitaire.

##### **Mai 2011 – Décembre 2011 (CDD) : Manager Adjoint - Centrale de production et service restauration - Centre Hospitalier de Saint Denis**

- Elaborer et suivre les plannings de production (6000 repas / jour) de 3 Hôpitaux.
- Encadrer, et gérer les équipes de la production et de la distribution.
- Mettre en place et suivre le système de traçabilité.
- Constituer des cahiers de charges et mettre en œuvre des appels d'offres.

##### **Janvier 2009 – Avril 2011 (CDD) : Auditeur Qualité alimentaire - HIFMI Paris**

- Mettre en place et maintenir le système HACCP et l'ensemble des normes ISO pour la Restauration collective ( *Sodexo- les collectivités de Viry Chatillon - Catering aérien BTA - Centre Médical Pierre Blanc )*, Monoprix Tunisie.
- Rédiger des rapports techniques et des procédures de production : les bienfaits de France (conserves alimentaires Halal), *Boucheries et abattoirs ( Charal – Gauthier)*
- Animer des sessions de formation sur le plan national : Paquet Hygiène, la Méthode HACCP, La traçabilité alimentaire, normes et labels alimentaires, audit

qualité, ISO22000, FSSC 22000 – PAS 220 – Lean Management, audit ISO 19011, agrément sanitaire PMS, procédés de conservation, réglementation : *Institut supérieur de biotechnologie Tunisie – Master Européen EMCA Université de Montpellier, AFORP Drancy, CEPROC Paris, CIRP Paris 13.*

**Juillet. 2006 – Aout 2008 (CDD): Responsable Qualité et sécurité alimentaire – Restauration collective Groupe FRAM.**

- Suivi de l'hygiène de l'établissement.
- Traitement des non-conformités.
- Harmonisation, création des procédures, et de manuel qualité.

## FORMATIONS

**2006 : Institut Supérieur de Biotechnologie ISBM – Diplôme de Master II en Qualité des aliments et Bioprocédés d'analyses.**

**Modules :** *Génie industriel alimentaire, Sciences de l'aliment, Emballage et Conditionnement des Produits Alimentaires, Microbiologie des Procédés Alimentaires et Biologiques, Management de la Qualité et des Risques Industriels, Sécurité Sanitaire des Aliments et des Bioproduits, Marketing, conception innovante et industries agricoles et alimentaires.*

**2004 : Institut Supérieur de Biotechnologie ISBM – Diplôme de Maitrise en Sciences Biologiques.**

-oOo-

**2011 : Université Sorbonne Paris :** D U Post'Master en Management et stratégie d'entreprises .

**2010 : CIRP - Université Paris 13:** Certificat de Compétences « Responsable Qualité Sécurité Environnement »

**2008 : SGS certification , IRCA United Kingdom** – Formation qualifiante Auditeur management de la sécurité des denrées alimentaires ISO 22000.

## CENTRES D'INTÉRÊT

- **Attaché temporaire de recherche :** Laboratoire d'analyses, traitement et valorisation des polluants de l'environnement et des produits : Co- Organisation des ateliers sur la technologie et sécurité alimentaire.
- **Participation aux salons professionnels :**
  - Présentation d'une communication orale « Le dispositif de la certification Halal en France - Paris Versailles exposition 2011 – France 24
  - Détermination de la durée de vie microbiologique des aliments – ANSES France 2010
  - Comparaison des référentiels IFS, BRC, ISO22000 – Algérie 2008
- **Membre du projet de Recherche – Développement :** Micro- encapsulation des probiotiques ISBM – ENSIA AgroParitech ( France 2009)