

Né en 1988

--

**5 à 10 ans d'expérience**

**Réf : 2107101216**

## Ingénieur qualité

### Ma recherche

---

Je recherche tout type de contrat, dans toute la France, dans l'Ingénierie.

### Formations

---

**2021** : certificat

- Certificat gestion de crise : Coordonnateur cellule de gestion crise covid-19

**2020** : certificat

- Certificat : Auditeur qualité interne

**2018** : Doctorat à Centre de coopération internationale en recherche agronomique pour le développement (CIRAD) sur Montpellier

Doctorat (PhD) - Sciences des aliments - Biochimie et physico-chimie alimentaires

**2015** : Bac +5 à Centre d'Etude Supérieur industrielle (CESI) de Mont saint Aignan sur Rouen

Mastère spécialisé organisation production industrielle option Management qualité

**2015** : Bac +5 à Université Nangui Abrogoua d'Abidjan

Master Biochimie et technologies des Aliments

**2014** : Bac +4 à Université Nangui Abrogoua d'Abidjan

Maîtrise Biochimie et Technologie des Aliments

**2013** : Bac +3 à Université Nangui Abrogoua d'Abidjan

Licence Biochimie et Technologie des Aliments

**2009** : Bac +2 à Institut National Polytechnique Félix Houphouët Boigny de Yamoussoukro

DUT en Chimie Option Génie Alimentaire

**2006** : Bac à Lycée Technique Yopougon

Baccalauréat spécialité Biochimie - QIAB (Qualité dans les Industries alimentaires et les bio-industries)

### Expériences professionnelles

---

**01/2020 à ce jour :**

Responsable qualité chez E. Leclerc sur Angerville

- ☐ Assure la qualité et la régularité des produits vendus aux clients
- ☐ Entretien les relations avec les clients et fournisseurs
- ☐ Vérifie le respect des procédures opérationnelles
- ☐ Fait vivre le système de management qualité
- ☐ Veille à l'application de la législation
- ☐ Préparation et accompagnement des audits

**09/2015 - 09/2016 :**

#### Ingénieur qualité chez Ati-interco sur Evry-courcouronnes

- ☐ Évaluation des risques professionnels
- ☐ Mise en oeuvre du compte personnel de pénibilité
- ☐ Rédaction du document unique
- ☐ Rédaction des manuels de règles professionnelles
- ☐ Analyse des dysfonctionnements et proposition des améliorations
- ☐ Sensibilisation du personnel à la démarche qualité et risques professionnels

#### 2015 - 2018 :

Représentant des Doctorants de l'école doctorale GAIA (536 doctorants)

#### 2015 - 2018 :

Président d'universcience

#### 2015 - 2018 :

Projet de thèse

"Etudes de l'impact de la fermentation et torrefaction sur les effets santé du cacao et chocolat". Stages:

Stage 1:

Déshydratation osmotique de la tomate: évaluation des paramètres physico-chimiques des solutions et de la charge microbienne globale des produits finis.

Stage 2 :

Evaluation de Quelques Eléments Minéraux (Ca, Na, K, Mg, Fe, Mn, Cu Zn) et leur Apport Nutritionnel de Deux Légumes-Feuilles Traditionnels : Feuilles de Corchorus Olitorius(Tiliaceae) et d'Hybiscus Sabdarifa (Malvaceae).

Articles scientifiques :

1 / Theobroma cacao taxonomy, physiology, chemistry, and nutrition-health properties: a comprehensive review

2 / Theobroma cocoa fermentation impacts on immunomodulatory properties

Evénements scientifiques Internationaux :

Congrès : 26 au 31 août 2018 - XXII International Mass Spectrometry Congress (IMSC2018) - Florence (Italie)

Congrès : 15 au 20 octobre 2017- 21ème IUNS-ICN Congress of Nutrition, Buenos Aires (Argentine)

Congrès : 1 au 4 juin 2016 - EOS - European Obesity Summit - 2016 à Gothenburg (Suède).

#### 2015 - 2017 :

Représentant des Doctorants de l'UMR Qualisud (87 doctorants)

#### 08/2009 - 07/2012 :

Responsable qualité agroalimentaire chez Barry Callebaut

- ☐ Défini et met en place la politique qualité et anime le système de management qualité
- ☐ Planification et réalisation des audits internes
- ☐ Intervention en support des sites de production en amont des audits clients
- ☐ Accompagnement des clients lors des visites et audits des sites de production
- ☐ Mise en place et gestion des tableaux de bords relatifs à la qualité
- ☐ Participe à garantir les bonnes relations qualité avec les clients
- ☐ Etablissement de liens avec les sites de production et les services supports

## Langues

---

Français (Oral : courant / Ecrit : expérimenté)

## Atouts et compétences

---

- ☐ Technologie alimentaire et procédés biotechnologiques
- ☐ Sciences des aliments, nutrition humaine et sécurité alimentaire
- ☐ Biochimie et microbiologie alimentaire
- ☐ Physico-chimie des aliments (GCMSMS, LCMSMS)
- ☐ Génie Industriel et alimentaire
- ☐ Pilotage des indicateurs et tableaux de bord
- ☐ Gestion et optimisation des déchets
- ☐ Méthodes de résolution de problèmes (5S, 5P, 5M, 8D, QOQCCP)
- ☐ Management des hommes/Leadership
- ☐ Maîtrise des outils de recherche en nutrition et en sécurité des aliments
- ☐ Gestion de crise: pratique des

méthodes et outils □ Gestion ESM/métrologie, Traçabilité

□ Amélioration continue et performance industrielle

□ Organisation et production industrielle

□ Mise en place d'un système de management QHSE □ Construction et déploiement du plan de communication QHSE

□ Audit qualité, diagnostique qualité,

□ Organisation et Gestion des entreprises

□ Management et gestion de projet,

□ ISO 9001, 14001, ISO 22000, HACCP, BRC,

□ Développement durable □ Microsoft Project 2000, Gestion des EPI et des EPC

□ Mise en oeuvre du compte personnel de pénibilité □ Participation au CHSCT: gestion des accidents de travail □

Evaluation des risques professionnels: maîtrise et déploiement

- Maîtrise parfaite du référentiel FSQS (Food Safety Quality Standard) : 1<sup>er</sup> audit : 901 points / 1000 , 2<sup>ème</sup> Audit : 920 points / 1000

## Permis

---

Permis B