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
Maitrise 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
- Faits 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 riques pofessionnels
 Analyse des dysfonctionnements et proposition des améliorations
 Sensibilisation du personnel à la démarche qualité et risqué professionnels

2015 - 2018 :
Représentant des Doctorants de l'école doctorale GAIA (536 doctorants)

2015 - 2018 :
Président d'univer'science

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 Olitotorius(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, QQOQCCP) Management des hommes/Leadership
 Maitrise 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,
 Dévéloppement 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
- Maitrise parfaite du référentiel FSQS (Food Safety Quality Standard) : 1 er audit : 901 points / 1000 , 2 ème Audit : 920 points / 1000

Permis

Permis B