Né en Décembre 1995 95000 Cergy 3 à 5 ans d'expérience Réf: 2403050703



# Ingénieur qualité hygiène sécurité

#### Ma recherche

Je recherche tout type de contrat, en lle de France, dans l'Ingénierie.

#### **Formations**

2022 : Bac +5 à INSA Hauts-de-France sur Valenciennes

Master en Qualité Hygiène Sécurité parcours sécurité et sureté du fonctionnement

2019 : Bac +3 à Université Polytechnique des Hauts-de-France sur Valenciennes

Licence en chimie et application

2018 : Bac +3 à Université des sciences et de la technologie d'Oran sur Oran, Algerie

Licence en chimie parcours génie des procèdes

# **Expériences professionnelles**

#### 2022 - 2022 :

Assistant sécurité (5 mois) chez Rives De Seine sur Neuilly-sur-seine

Identifier et formaliser les risques professionnels

Élaborer des modules de formation sécurité en e-learning

Animer des formations en interne

Mettre à jour la veille réglementaire

Réaliser des accueils sécurité

Aménager le local des produits chimiques

#### 2021 - 2021 :

Chargé de missions HSE (3 mois) chez Cémoi sur Villeneuve-d'ascq

Mettre à jour le DUER et les fiches de postes

Evaluer les produits chimiques

### 2021 - 2021 :

Animateur sécurité (6 mois) chez Jacquet Brossard sur Pithiviers

Gérer les équipements de protection individuelle.

Analyser les accidents et les incidents

Gestion des déchets

Rédiger les modes opératoires et les procédures HSE

Communiquer et sensibiliser le personnel

Animer les formations HSE

### 2018 - 2018 :

## Technicien de contrôle qualité (3 mois) chez Aromplus sur Oran, Algerie

Réaliser des tests et des contrôles sur les produits Rédiger les fiches de non-conformités

### 2018 - 2018 :

Technicien HSE (2 mois) chez Sonatrach sur Oran, Algerie Surveiller l'état des installations Contrôler la qualité des produits

# Langues

Français (Oral : bilingue / Ecrit : expérimenté)

# Atouts et compétences

Connaissance des normes ISO 9001, ISO 14 001, ISO 45001
Pilotage des indicateurs sécurité et des plans d'action SSE
Identification et évaluation des situations à risque
Connaissance de la méthode HACCP
Maitrise des outils qualité : AMDEC, 5M, Audit, SWOT, 5P, 8D, GANTT
Arbre des causes, Pareto...etc.

#### **Permis**

Permis B

### Centres d'intérêts

Sport, Voyage