Ingénieure QHSE Agroalimentaire

Né(e) en 2002 · 3 à 5 ans d'expérience · Réf. 2606181423

Ma recherche

Contrat recherché : Tout contrat
Zone : Toute la France
Mobilité : sur toute la france
Rémunération : a étudier
Secteur : Batiment

Formations

08/2026 — Bac +5 — AgroParisTech
Master 2 Analyse des Risques Sanitaires liés à l'Alimentation
12/2023 — Bac +5 — Institut Agronomique et Vétérinaire Hassan II
Ingénieur d'État en Industries Agricoles et Alimentaires
12/2018 — Bac — Lycée Agricole
Baccalauréat Science agronomique Mention Très Bien

Expériences professionnelles

09/2025 - à ce jour — Alternante QSE
Validation et contrôle des mesures de maîtrise des allergènes VITAL, digitalisation et suivi des inspections d'hygiène, revue de l'analyse des risques HACCP et vérification de l'application terrain, suivi et traitement des non-conformités, investigations et gestion des réclamations clients, mise en œuvre d'actions d'amélioration continue, animation de formations et groupes de travail en qualité et sécurité sanitaire des aliments.
02/2025 - 08/2025 — Responsable Qualité
Supervision multisites (boucherie & volaille), pilotage des KPI qualité, gestion des non-conformités, mise à jour des procédures qualité, hygiène et HACCP, animation et sensibilisation du personnel aux BPH/BPF et à la sécurité.
03/2024 - 09/2024 — Stagiaire Audit Qualité
Audits de conformité en GMS & agences de distribution, vérification des BPH & exigences de sécurité sanitaire, contrôle des conditions de transport (température, hygiène, équipements), rédaction des PV de non-conformité & suivi des actions correctives.
05/2022 - 06/2022 — Projet de fin d'études – Optimisation du procédé de fabrication
Analyse des pertes & gaspillages dans la production de frites surgelées, identification des sources de pertes, étude comparative des matières premières, suivi des KPI liés au rendement matière & réduction des pertes.
06/2021 - 07/2021 — Stagiaire Recherche & Développement
Valorisation de l'orge alimentaire comme alternative au blé face à la sécheresse, sécurisation de l'approvisionnement et limitation des risques liés aux matières premières.
06/2021 - 07/2021 — Stagiaire Recherche & Développement (Application)
Réalisation d'essais en R&D sur des farines de blé, analyses physico-chimiques et étude du comportement rhéologique.

Langues

Français (courant), Anglais (courant), Arabe (maternelle)

Atouts

Qualité & sécurité sanitaire des aliments (PMS, HACCP, ISO 22000 / 9001, BPH, traçabilité), Audits internes, CAPA, réclamations clients, KPI, analyse des risques, Ishikawa, amélioration continue, Animation QSE, rédaction de rapports et plans d'action, Word, Excel, PowerPoint, Rigueur & sens de l'analyse, Esprit

d’équipe & collaboration transversale, Autonomie & capacité d’adaptation, Sens de l’organisation & priorisation, Aisance en milieu industriel

Loisirs

Membre active de l’association des élèves ingénieurs en Industries Agricoles et Alimentaires Asseleing IAA, Participation à des actions sociales (distribution alimentaire, soutien scolaire, visites solidaires en maison de retraite et école isolée)

Fiche anonyme — l'identité et les coordonnées du candidat sont communiquées aux recruteurs qui en font la demande sur pmebtp.com.