Ingénieur en Industrie et Sécurité des Aliments

5 à 10 ans d'expérience · Réf. 2607171108

Ma recherche

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

Formations

2025-12-31 — Bac +5 — Institut Agro Montpellier – Université Montpellier
Master 2 en Ingénierie pour l'éco conception des Aliments (ICOA)
2024-12-31 — Bac +5 — Faculté des Sciences et Techniques Marrakech – Université Cadi Ayyad
Diplôme Ingénieur d'État en Industrie et Sécurité des Aliments (ISA)
2021-12-31 — Bac +3 — Institut Supérieur des Pêches Maritimes (ISPM) – Agadir
Diplôme d'Études Universitaires Professionnelles (DEUP) en traitement et valorisation des produits de la pêche
2019-12-31 — Bac — Lycée Youssef Ben Tachfine – Agadir
Baccalauréat scientifique – option physique française

Expériences professionnelles

Stage Département qualité
Réalisation et analyse des résultats laboratoires physico chimiques et microbiologiques, suivi et contrôle de la production, accompagnement sur les missions qualité quotidiennes.
Ingénieur qualité – Stage service production / raffinage
Préparation d'échantillons, analyses physico chimiques et microbiologiques, interprétation des résultats, suivi de la production d'huile raffinée.
Ingénieur qualité – Contrat d'apprentissage
Revue et renforcement du système HACCP de l'unité de production de conserves de thon et d'anchois, analyse des non conformités, actions correctives et préventives, évaluation ISO /9001, analyse des écarts normatifs.
Assistante d'une doctorante – Stage laboratoire
Recherche bibliographique sur les peptides bioactifs marins, étude de l'activité anti tyrosinase des hydrolysats protéiques de sardine, préparation d'hydrolysats et réalisation de tests en laboratoire.
Ingénieur qualité – Stage PFE
Département qualité, service Coûts de non qualité (CNQ), optimisation des coûts liés à la transition écologique du projet Zéro Plastique, suivi KPI qualité, sensibilisation du personnel.
Chargé de management qualité en industrie (alternance / CDI)
Participation active à la mise en conformité IFS Food v8, amélioration continue du système qualité, rédaction et mise à jour documentaire, revue HACCP, suivi des non conformités, audits, suivi des indicateurs de performance, mise à jour des cahiers de charges, inspections qualité, contrôles d'hygiène, formation du personnel, membre du comité RSE.

Langues

Français (Courant), Anglais (Courant), Arabe (Langue maternelle)

Atouts

Pack Office (Word, Excel, PowerPoint), SPSS, Statistica, Sage X3, SimaPro, Normes ISO (9001, 14001, …), BRC, IFS, FSSC, Halal, Contrôle qualité, Bonnes pratiques d'hygiène (BPH), Outils qualité 5M, 8D, QQOCP, DMAIC, AMDEC, Pareto, Bonnes pratiques de laboratoire, Travail en équipe, Autonomie, Polyvalence,

Adaptabilité

Permis

Permis B

Loisirs

Lecture, Pâtisserie (page Instagram : anaroze-delice), Judo (art martial), Membre du club ICOA, ISA, RUMI Social Club et Eau et Environnement

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