

5 à 10 ans d'expérience

Réf : 2607171108



Ingénieur en industrie et sécurité des aliments

Ma recherche

Je recherche tout type de contrat, dans toute la France, dans le Batiment.

Formations

12/2025 : Bac +5 à Institut Agro Montpellier - Université Montpellier

Master 2 en Ingénierie pour l'écoconception des Aliments (ICOA)

12/2024 : Bac +5 à Faculté des Sciences et Techniques Marrakech - Université Cadi Ayyad

Diplôme Ingénieur d'État en Industrie et Sécurité des Aliments (ISA)

12/2021 : Bac +3 à Institut Supérieur des Pêches Maritimes (ISPM) - Agadir

Diplôme d'Études Universitaires Professionnelles (DEUP) en traitement et valorisation des produits de la pêche

12/2019 : Bac à Lycée Youssef Ben Tachfine - Agadir

Baccalauréat scientifique - option physique française

Expériences professionnelles

/ - à ce jour :

Chargé de management qualité en industrie (alternance / CDI) chez Altitude Groupe - Société Covial

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 nonconformités, 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.

/ - à ce jour :

Ingénieur qualité - Stage PFE chez Azura Group

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.

/ - à ce jour :

Assistante d'une doctorante - Stage laboratoire chez Institut National De Recherche Halieutique (inrh) - Csvtpm

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.

/ - à ce jour :

Ingénieur qualité - Contrat d'apprentissage chez Fatina Food Business

Revue et renforcement du système HACCP de l'unité de production de conserves de thon et d'anchois, analyse des nonconformités, actions correctives et préventives, évaluation ISO 9001, analyse des écarts normatifs.

/ - à ce jour :

Ingénieur qualité - Stage service production / raffinage chez Les Huileries Du Souss Belhassan (hsb)

Préparation d'échantillons, analyses physico-chimiques et microbiologiques, interprétation des résultats, suivi de la production d'huile raffinée.

/ - à ce jour :

Stage Département qualité chez Complexe Industriel Et Commercial Bel Hassan (c.i.b.e.l)

Réalisation et analyse des résultats laboratoires physico-chimiques et microbiologiques, suivi et contrôle de la production, accompagnement sur les missions qualité quotidiennes.

Langues

Français (Oral : courant / Ecrit : intermédiaire), Anglais (Oral : courant / Ecrit : intermédiaire), Arabe (Oral : maternelle / Ecrit : expérimenté)

Permis

Permis B

Centres d'intérêts

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