

**Majid H.** - Né en 1983  
**18200 St Amand-montrond**  
**8 ans d'expérience**  
**Réf : 1508102012**

## Responsable de production

### Ma recherche

---

Je recherche tout type de contrat, sur toute la région Centre, dans l'Administration et juridique.

### Formations

---

2014-2015 :

Licence Professionnelle  
Génie des bio-productions  
et de l'agroalimentaire , IUT de Limoges.

2008-2009 :

2ème année de Biologie Validation de 3 Semestres Faculté des sciences IBN ZOHR, Agadir-MAROC.

2006-2008 :

Diplôme de technicien spécialisé en Industrie Agro-alimentaire. Institut L'AXIALE de la formation spécialisée, Agadir-MAROC.

2008 :

Formation de 3 mois en qualité (Cabinet OPTIM Conseil, Agadir-Maroc) :  
Certificat de technicien de Management de la Qualité Attestation d'Auditeur  
Qualité Interne.

2004 :

Baccalauréat série S,  
lycée ALJOULAN, Biougra-Maroc

### Expériences professionnelles

---

#### Avril au Juillet 2015

Stage de fin d'étude Licence professionnelle , entreprise CIZETA MEDICALI, Saint-Amand-Montrond Mission :  
Participation à la mise en place d'un système de management de la qualité ISO 9001 : - Rédaction et mise à jour des procédures qualité - Participation aux audits internes Réorganisations des flux logistiques dans le cadre de l'aménagement d'un nouvel atelier de préparation de commandes Picking : - Adressage des rayons - Définition des règles de mise en rayon en fonction des rotations - Groupage des commandes pour optimiser le temps de picking (gain de productivité)

#### 2010-2014

Qualiticien et Assistant Responsable Production, CIBEL, TANTAN- MAROC (Valorisation des produits de la mer, fabrication de Farine et huile de poisson). Responsable et animateur de l' HACCP Maitrise de la traçabilité, des bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication. Réalisation des prélèvements pour la certification sanitaire (modèle 33 destiné aux Pays de l'Union Douanière)

#### 2012

Technicien Laboratoire, Stage de 1 mois chez l'ONSSA d'Agadir (Office National de la Sécurité Sanitaire des Produits Alimentaires) : Assistant laboratoire (Section : Chimie) Préparation des solutions chimiques Contrôles qualité des aliments selon les caractéristiques chimiques

## **2008**

Assistant Responsable Laboratoire et chef qualité, Stage de 2 mois et demi chez DOHA, Agadir (LES CONSERVERIES MAROCAINES DOHA, Département végétal, la Confiture et double concentré tomate) Contrôles qualité (Organoleptiques, chimiques et bactériologique,...) Contrôle de respect des BPH et BPF

## **2008**

Qualiticien, Stage de 2 mois chez PRIMA SOUSS, Agadir (SOCIETE DES PRIMEURS ET AGRUMES DU SOUSS, Conditionnement) Projet de fin d'étude pour obtenir le Diplôme de technicien spécialisé en Industrie Agroalimentaire : Thème : Les défaillances de la calibreuse et leurs effets sur le rendement. Suivie de la mise en place du Système Qualité HACCP. 2007 : Assistant Responsable Qualité, Stage de 2 mois chez FRIGO TASSILA, Agadir (traitement et congélation des produits de la mer). Contrôle qualité (Organoleptique, qualité des emballages,..) 2007 : Stage de un 1 mois, chez SOFRIGAM, Agadir (traitement et la commercialisation des produits de la mer congelés, frais et marinés).

## **Langues**

---

- Berbère / anglais parlé: scolaire / écrit: notions

## **Atouts et compétences**

---

Microsoft Office : Word, Excel, PowerPoint et Access  
Utilisation de l'HACCP (mise à jour, animer l'équipe HACCP,...)  
Bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication  
Pilotage et exécution du système d'hygiène sur le site  
Notions en BRC, IFS, ISO 22 000, ISO 9001, ISO 17 025 (Expert)

## **Permis**

---

permis B

## **Centres d'intérêts**

---

- 1ère prix en concours de la fabrication de confiture session 2008 (Institut Axiale)  
Lecture : Romans, journaux,...  
Sport: Volley-ball, course,...  
Voyage : France, Pays-Bas