

Amine H. - Né le 07/01/1995
14500 Vire
2 ans d'expérience dont 1 à l'étranger
Réf : 1911130751



Ingénieur qualité hygiène sécurité

Ma recherche

Je recherche tout type de contrat, sur toute la région Normandie, dans l'Ingenierie.

Formations

2016 : Bac +2 à Ecole Supérieure de Technologie (EST) sur Agadir, Maroc
DUT en Bio industrie, mention "Bien"

2016 : Bac +5 à ESIX Caen - Département agroalimentaire, Université de Caen
Cycle d'ingénieur en agroalimentaire

2014 : Bac +3 à Département des Sciences de la Vie et de la Terre - Faculté des Sciences d'Agadir sur Agadir, Maroc
Licence 1 option biologie

2013 : Bac à Ecole Mounib sur Agadir, Maroc
Baccalauréat option sciences physiques, mention "Bien"

Expériences professionnelles

2019 - 2019 :
Stage de fin d'études chez Compagnie Des Fromages & Richemonts, Atelier Prétraitement sur Vire
Qualification des NEP (Nettoyage En Place) à l'atelier "Pré-traitement"
Mise à jour des procédures et formation de l'ensemble des conducteurs

2018 - 2018 :
Stage assistant ingénieur chez Université de Wrocław Des Sciences De L'environnement Et De La Vie, Département De Stockage Et De Technologie Alimentaire sur Wrocław
Etude de l'effet des sirops de confisage sur la qualité organoleptiques et biochimiques des fruits confits et réalisation d'essais laboratoire

2017 - 2017 :
Stage ouvrier chez Elivia Ets, Unité de Réception Des Carcasses sur Villers Bocage
Contrôle des carcasses bovines à la réception

2016 - 2016 :
Stage technicien R&D chez Cmdoha, Unité Végétale sur Agadir, Maroc
Mise en place d'une ligne de fabrication de confiture de citron

2016 - 2016 :
Stage de fin d'études chez Office Nationale De Sécurité Sanitaire Des Produits Alimentaires (onssa), Unité S Microbiologie Et Chimie sur Agadir, Maroc

Analyses microbiologiques et biochimiques de différents produits alimentaires afin d'assurer le respect les bonnes pratiques de fabrication du fabricant

2015 - 2015 :

Stage ouvrier chez Cmdoha, Unitépoisson sur Agadir

Découverte d'une entreprise agroalimentaire spécialisée dans la fabrication des conserves de poisson

Atouts et compétences

Connaissances générales dans les quatre principales filières AA : produits laitiers, végétaux, carnés et de la mer

Conception et développement d'un produit

Veille concurrentielle, bibliographique et scientifique

Gestion projet

Permis

Permis Permis B