

Kenza A. - Née en 1993
94000 Créteil
3 ans d'expérience
Réf : 2203210845

Ingénieur en procédés qualité environnement et en génie alimentaire

Ma recherche

Je recherche tout type de contrat, sur toute la région Ile de France, dans l'Ingénierie.

Formations

2021 : Bac +5 à Institut Galilée, Université Sorbonne Paris Nord
Master 2 Procédés qualité environnement

2020 : Bac +4 à Institut Galilée, Université Sorbonne Paris Nord
Master 1 Génie des procédés

2017 : Bac +5 à Université des Sciences et de la Technologie Houari Boumediene
Master 2 Génie Agroalimentaire

Expériences professionnelles

04/2021 - 07/2021 :

Stagiaire - Chef de projet Hygiène chez Big Mamma

Réalisation des audits internes depuis l'application compliantia

Analyse des causes de non conformités et participer à la mise en place des actions correctives.

Mise à jour des indicateurs clés de performance KPIS

Création de la base de données allergènes dans Easylis

Mise à jour de l'outil d'auto-contrôles dématérialisé Netresto et E-pack hygiène

10/2017 - 07/2019 :

Responsable coordination entreprise chez Clinique Medico-diagnostic Du Val

Coordination de l'ensemble des clients professionnels (Multinationales, PME, etc.).

Gestion d'un portefeuille clients et acquérir de nouveaux clients.

Gestion du processus Qualité (KPI,Procédures, Insatisfactions).

Procéder au Recouvrement et à la relance des clients systématiques.

Assurent la couverture sanitaire des clients au cours des visites périodiques annuelles (médecine du travail)

02/2017 - 07/2017 :

Stagiaire- Chargé qualité sécurité alimentaire chez Nca Rouiba

Participation à la Mise en place de la norme ISO 22000

Énumération de tous les dangers à chacune des étapes de la production.

Identification des dangers à éliminée , et les ramener à un niveau acceptable.

Évaluation des dangers , sélection et évaluations des mesures de maîtrise

03/2015 - 05/2015 :

Stagiaire - Chargé contrôle qualité chez Hamoud Boualem

Analyses physico-chimiques et microbiologiques sur l'eau de process et le sirop.

Assurer l'application des consignes d'hygiène et sécurité dans le laboratoire d'analyse

Langues

Français (Oral : courant / Ecrit : expérimenté)

Atouts et compétences

compétence technique

Connaissance en Normes qualité et Normes Environnementales : ISO 9001/ISO 14001/ISO 50001/ ISO 45001

Qualité alimentaire : Audits interne / BPH / Système HACCP/ISO22000

Opération unitaire : distillation/extraction/Liquide liquide

Informatique : Microsoft/Langage C/Chemkin/Ansys Fluent

logiciel restauration : Netresto /E-pack hygiène / Easylys /compliantia

Gestion de projets

Connaissances des procédés de traitement de déchets : Méthanisation / compostage

Permis

Permis B

Centres d'intérêts

la cuisine gastronomique

Bénévolat

- Campagne de sensibilisation:Participation à des campagnes de sensibilisation au : Sida (VIH) / Diabète / Cancer du sein au niveau de la Clinique du val.

- Associations :

Collecte de fond en 2016 pour SOS

Children's Village .

Collecte de couvertures, vêtements et nourritures pour les SDF en 2014