

**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