

Nadjib C. - Né en Décembre 1995
95000 Cergy
3 ans d'expérience dont 1 à l'étranger
Réf : 2403050703



Ingénieur qualité hygiène sécurité

Ma recherche

Je recherche tout type de contrat, en Ile de France, dans l'Ingénierie.

Formations

2022 : Bac +5 à INSA Hauts-de-France sur Valenciennes

Master en Qualité Hygiène Sécurité
parcours sécurité et sureté du fonctionnement

2019 : Bac +3 à Université Polytechnique des Hauts-de-France sur Valenciennes

Licence en chimie et application

2018 : Bac +3 à Université des sciences et de la technologie d'Oran sur Oran, Algerie

Licence en chimie parcours génie des procédés

Expériences professionnelles

2022 - 2022 :

Assistant sécurité (5 mois) chez Rives De Seine sur Neuilly-sur-seine

Identifier et formaliser les risques professionnels

Élaborer des modules de formation sécurité en e-learning

Animer des formations en interne

Mettre à jour la veille réglementaire

Réaliser des accueils sécurité

Aménager le local des produits chimiques

2021 - 2021 :

Chargé de missions HSE (3 mois) chez Cémoi sur Villeneuve-d'ascq

Mettre à jour le DUER et les fiches de postes

Evaluer les produits chimiques

2021 - 2021 :

Animateur sécurité (6 mois) chez Jacquet Brossard sur Pithiviers

Gérer les équipements de protection individuelle.

Analyser les accidents et les incidents

Gestion des déchets

Rédiger les modes opératoires et les procédures HSE

Communiquer et sensibiliser le personnel

Animer les formations HSE

2018 - 2018 :

Technicien de contrôle qualité (3 mois) chez Aromplus sur Oran, Algerie

Réaliser des tests et des contrôles sur les produits

Rédiger les fiches de non-conformités

2018 - 2018 :

Technicien HSE (2 mois) chez Sonatrach sur Oran, Algerie

Surveiller l'état des installations

Contrôler la qualité des produits

Langues

Français (Oral : bilingue / Ecrit : expérimenté)

Atouts et compétences

Connaissance des normes ISO 9001, ISO 14 001, ISO 45001

Pilotage des indicateurs sécurité et des plans d'action SSE

Identification et évaluation des situations à risque

Connaissance de la méthode HACCP

Maitrise des outils qualité : AMDEC, 5M, Audit, SWOT, 5P, 8D, GANTT

Arbre des causes, Pareto...etc.

Permis

Permis B

Centres d'intérêts

Sport, Voyage