

Contrôleur de qualité

Ma formation en contrôle de qualité et mon expérience réussie chez une société privée qui opère dans la recherche et développement en agroalimentaire m'ont permis d'apporter plusieurs réflexions techniques sur les procédés de fabrication des denrées alimentaires.



Nom et prénom : FATHALLAH Othmane

+212 7 66 36 19 87

othmanefathallah1@gmail.com

Mobile

Compétences

- Réalisation des rapports sur Word et Excel
- Maîtrise du système HACCP

Soft skills

- Transversalité
- Organisation
- Force de proposition

Attestations en agroalimentaire

- «Travailler dans un environnement de sécurité ». Le 10 Mai 2022
- « Technique des conserves ». Le 04 novembre 2023

Langues

- Arabe : maternelle
- Français : avancé
- Anglais : avancé

Loisir

Pratiquer les exercices de dureté musculaire

Expérience professionnelle

Technicien en Prototypage des denrées alimentaires

CAIAC. MARRAKECH | Déc 2021 – Mai 2023

Principales tâches :

- Gérer les essais de fabrication des nouveaux prototypes dans le respect des délais, des quantités et dans le respect strict des normes de Food Safety, Hygiène et Sécurité, ainsi que les BPF
- Utiliser les enregistrements Excel pour gérer les EPI, les matières premières et la traçabilité
- Faire des analyses physico-chimiques et sensorielles des matières premières et des produits finis
- Utiliser les enregistrements Excel pour la gestion des ordres de fabrication
- Rédiger les compte-rendus des essais internes
- Former et sensibiliser le personnel externe aux procédures et instructions en vigueur

Stages

MOONY (Fabrication des farines et des semoules de blé)

Stage de fin d'études. BOUZNIKA | Mai 2021 – Juillet 2021

Principale tâche : Faire du contrôle qualité physicochimique des produits finis

DAWAJINE VIANDES (Transformation des viandes blanches)

Stage d'approfondissement. SKHIRAT | Janvier 2020 - Fév 2020

Principale tâche : Participer dans la fabrication, l'emballage et l'enregistrement des rendements de production des produits finis

FROMADEL (Transformation laitière)

Stage d'observation. RABAT | Mars 2018 - Avril 2018

Principale tâche : Coopérer dans plusieurs tâches en équipe comme le moulage du fromage affiné

Formation

Licence professionnelle en Gestion et Contrôle Qualité des Aliments

FST SETTAT | 2020 - 2021

Diplôme Technicien Spécialisé en Industrie Agroalimentaire

Institut des Techniciens Spécialisés en Agriculture de TEMARA | 2018 - 2020