

🏠 Tunis

☎ 99812237

☎ 52324962

Permis B - **Motorisé**

✉ samyet2001@yahoo.fr

✉ marouen.bouhajja@gmail.com

Ingénieur en Industries Alimentaires

Expériences Professionnelles (P) et Stages (S)

- ✓ L'Or Rouge : Projet Familiale : du 01-11-2016 (En Cours) Mise en place et autonomisation du projet (P)
- ✓ Société l'Appétissante (Tom-IFFCO) :02-05-2016 au 18-10-2016 Responsable d'équipe de production (P)
- ✓ Société ELMAZRAA : 01-01-2014 au 28-02-2016 : Responsable production et développement charcuterie (P)
- ✓ Société ELMAZRAA : 06-07-2009 au 31-12-2013 : Responsable production charcuterie (P)
- ✓ Nestlé Carthage : 01-2009 au 07-2009 – Optimisation des processus et minimisation des pertes – PFE (S)
- ✓ 25/08/2008 au 03/09/2008 : cave à vin : S.I.C.O.B (S)
- ✓ 16/06/2008 au 16/07/2008 : Fabrique NESTLE Carthage (S)
- ✓ 01/06/2008 au 15/06/2008 : Raffinerie d'huile végétale SLAMA FRERE (l'ESF) (S)
- ✓ 17/03/2008 au 28/03/2008 : Centre de Biotechnologie de Borj Cedria (CBBC) (S)
- ✓ 10/12/2007 au 16/12/2007 : Société coopérative oléicole du nord de la Tunisie (S)
- ✓ Juillet 2007 : Raffinerie d'huile végétale SLAMA FRERE (l'ESF) (S)

Compétences en Gestion industrielle (Recrutement, Production, Qualité et R&D)

- ✓ Expérience en recrutement interne (42 Entretiens au total en tant que responsable du poste à recruter)
- ✓ Planification des ressources (MP, Mo et Machines) (Long et court termes)
- ✓ Mise en place d'un système de production piloté par un ensemble d'indicateur
- ✓ Réalisation du plan directeur de production
- ✓ Organisation et gestion des stocks avec FIFO.
- ✓ Mise en place de chantiers Lean(Kaizen)et amélioration en continu
- ✓ Etude de besoin et achat de nouvelles machines (Cahier de charge, consultation des fournisseurs, Etude de rentabilité, TCO)
- ✓ Calcul et optimisation des coûts de revient
- ✓ Etude et lancement des nouveaux articles
- ✓ Formulation des produits alimentaires (Charcuterie, Fromage, Conserve traditionnelle ; Cake, Biscuiterie, Gaufres, Chocolat d'enrobage, Produits surgelés, Conserve de viande, Merguez)
- ✓ Développement et modifications du process (Étapes, ordre d'adjonction, modification sur machine).
- ✓ Choix des fournisseurs
- ✓ Création et mise en place des procédures de contrôle qualité
- ✓ Création des fiches produit fini.
- ✓ Mise en place du système HACCP
- ✓ Création et mise en place de la méthode d'évaluation de nettoyage des locaux et planning de nettoyage
- ✓ Mise en place du système d'organisation 5S+1.
- ✓ Création de la notion de numéro de lot et mise en place du système de traçabilité
- ✓ Création des Fiches de contrôle qualité et des fiches d'autocontrôle.
- ✓ Gestion des réclamations et création des fiches anomalies.

Compétences complémentaires

- ✓ Français : Lu, écrit et Parlé
- ✓ Anglais : Lu ; écrit et Parlé
- ✓ Microsoft Office, MFG, CATIA.
- ✓ Certifications et formations:
 - Lean Management (Yellow)
 - Audit Tierce partie de la norme ISO 22000
 - Supply chain management
 - Manutention des charges
 - Alimentarité de l'emballage

Formation en Psychologie , PNL et Communication

- ✓ Diplôme en PNL (N1 – INLPTA)
- ✓ Formation : Communiquer pour faire agir
- ✓ Formation : Gestion des conflits
- ✓ Diplôme en psychologie (Diplôme en Ligne – Alison.com)

Bénévolat et Activités para-Professionnels

- Formateur en gestion de production
 - Au sein de l'ULT
 - Groupe d'ING en Mécanique
- Responsable Club Scientifique (ESIAT)
- Accompagnement de Candidats en recherche d'emploi (Accompagnement de 5 candidats). (Rédaction CV, Prospection, et Maîtrise de l'entretien)
- Ecoute et conseils en Ligne pour personnes en détresse

