

EL MJIHED MAHJOUBA

INGÉNIEURE D'ÉTAT EN INDUSTRIES AGROALIMENTAIRES



0682578752



mahjoubaelmjhed1@g.com



Taounate



/Mahjouba El Mjhed



Permis de conduire B

QUALITÉS

- Management
- Leadership
- Adaptabilité
- Créativité

ACTIVITÉS PARASCOLAIRES

- Participation à la 5^{ème} édition de foire des produits de terroirs par deux projets : Confiture d'aubergine, Sachets des fibres végétales pour la gélification
- Participation à la 2^{ème} édition du challenge projet d'entreprendre FSTF par le projet Fastvisit
- Chef de la cellule organisation et membre actif au sein du club IAA KNOWLEDGE

LANGUES

- Arabe : Maternelle
- Français : Bon niveau
- Anglais : Bon niveau

FORMATIONS

Diplôme d'Ingénieur d'État en Industries Agroalimentaires 2018 – 2021

Faculté des Sciences et Techniques, Fès

DEUST BCG

2016 – 2018

Faculté des Sciences et Techniques, Fès

Première année SVI

2015 – 2016

Faculté des Sciences, Fès

Baccalauréat sciences physique

2014 – 2015

Lycée Ain Aicha

EXPÉRIENCES PROFESSIONNELLES

NATBERRY -Larache| Adjoint Responsable Production Mars 2023-Juin 2023

-Planifier et organiser et gérer les activités de production , de stockage des produits

-Veiller au respect des procédures de travail

-Mettre en place des Actions correctives et préventives

-Contrôler l'application de procédures Qualité , Hygiène, sécurité et Environnement

-Gestion d'équipe

ZAKAMINE-Nador| Responsable Qualité

Avril 2022 –Mars 2023

- Mise en place du référentiel IFS FOOD

- Assurer le suivi les BPFH

- Assurer le management qualité

-Création et la mise à jour des procédures

-Assurer la traçabilité des lots dès réception de la MP jusqu'à le produit fini

-Préparation des dossiers exports

-Organisation et animation des formations de sensibilisation du personnel

BLANCAFLOR - Nador| Stage

Février 2022-Mars 2022

Mise en place des procédures de bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication

Assurer le management qualité au niveau de l'entreprise

SAVOB -Fès| Stage

Septembre 2021-Novembre 2021

Contribution à la mise en place d'un plan HACCP dans une unité de fabrication des aliments pour animaux

BIMBO MOROCCO -Meknès| Projet de fin d'étude Mars 2021 –Juillet 2021

Mesure et évaluation des performances des emballages appliquées au niveau de la ligne de production de la pâte à pizza

YVAIN -Fès| Stage assistant ingénieur

Juillet 2020 – Août 2020

La contribution à la mise en place d'un Plan de Maîtrise Sanitaire au niveau de la société YVAIN LA VILLA

ANPMA -Taounate| Stage ouvrier

Juin 2019 – Juillet 2019

Optimisation d'extraction des composés phénoliques à partir d'extrait de dattes

ONEE -Taounate| Stage

Juin 2018 – Juin 2018

ATTESTATIONS

Juin 2020

Formation sur la démarche Qualité Hygiène Sécurité Environnement (QHSE)

Juin 2020

Formation lean six sigma yellow belt