Widad YESFI

Ingénieure d'Etat en Industrie et Sécurité des Aliments. "Elève ingénieure Maghreb 2022"

Passionnée par l'ingénierie et l'industrie agroalimentaire. Une citoyenne rêveuse de créer le changement qui peut rendre service au monde. Un monde sans faim est l'un des objectifs que je vise réaliser avec beaucoup de volonté.



EXPÉRIENCES PROFESSIONNELLES

Juillet 2022 Kénitra, Maroc

- Responsable Qualité et Exploitation Société PHS Environnement
 - Suivi et amélioration continue du SMQ
 - Pilotage opérationnel des outils de gestion de la qualité (Indicateurs de performance, système documentaire...)
 - Gestion des non conformités

 - Contrôle de la conformité d'application des procédures qualité
 - Veille normative et réglementaire
 - Supervision des audits qualité internes et externes
 - Formation et sensibilisation du personnel
 - Préparation et animation des revues de direction
 - Planification des interventions et Gestion d'équipes opérationnelles
 - Elaboration des cahiers des charges et gestion de projets
 - Visite des clients et audit des opérations sur terrain
 - Reporting périodique

Février – Juin 2022 Kénitra, Maroc

Juillet - Août 2021

Meknès, Maroc

- Stage de Fin d'Etudes Société PHS
 - « Maintien de la certification ISO 9001 V 2015 et implantation d'un système de digitalisation et de gestion au sein d'une entreprise d'hygiène et services ».
 - Formation et sensibilisation du personnel
 - Elaboration des procédures
 - Suivi des indicateurs qualité et mise à jour du tableau de bord
 - Préparation et passage d'audits internes et externes
 - Participation à l'amélioration continue du SMQ
 - Mise en place d'un système de digitalisation et gestion

Stage de perfectionnement – les conserves de Meknès Aicha « Diagnostic des programmes préalables et mise à niveau du système HACCP pour la préparation à la certification ISO 22000 V 2018 ».

- Diagnostic des programmes préalables.
- Analyse des dangers et mise à niveau du système HACCP.
- Contrôle qualité des huiles et conserves de fruits dans un laboratoire accrédité ISO 17025.

Stage ouvrier - Global ressources consulting

« Bonnes pratiques d'hygiène dans une unité de trituration d'olives ».



Ouezzane, Maroc

Août - septembre 2020

FORMATION

2019 - 2022Marrakech, Maroc Diplôme d'ingénieur d'Etat en industrie et sécurité des aliments (BAC+5) mention bien.

Université Cadi Ayyad – Faculté des sciences et techniques de Marrakech-

Diplôme des études universitaires en sciences et techniques: biologie, 2017 - 2019 chimie, géologie - mention bien. Fes, Maroc

Université Sidi Mohamed ben Abdellah – Faculté des sciences et techniques de FES- FSTF.

Ouezzane, Maroc

 BAC sciences physiques – mention très bien. Lycée public Abdellah ibn Yassine- Ouezzane.



ACTIVITÉS PARA-UNIVERSITAIRES ET RÉALISATIONS

- 2022: Représentante du Maroc à la semaine mondiale de la francophonie scientifique : congrès de la jeunesse estudiantine francophone.
 - Lauréate du Prix de l'Elève Ingénieure Maghreb 2022.
 - -Participation au programme « WEEK-END CITOYEN ».
- 2021: Manager et co-fondatrice de projet « STEM for Her ».
- Participation à la compétition nationale des jeunes entrepreneurs
- « The Hult prise » Food for good : Porteuse de projet.
 - 2020: Young mediterraneen voices Alumni national debater.
- 2019 Présent : Formatrice animatrice du club: « ISA » des élèves ingénieurs, FSTG.
- 2016 /2017: Young moroccan Voices Alumni.
 - -Participation à la 1 ère et la 2^{ème} édition de la compétition nationale du **Public speaking**.
 - -Alumni du défi de lecture Arabe.



CONTACT

widad.yesfi@gmail.com



(+212) 648224425



Kénitra, Maroc



Widad YESFI



Célibataire ; 24 ans



Permis de conduire B

OUTILS INFORMATIQUES ET LOGICIELS











COMPÉTENCES MANAGERIELLES

- Gestion de projet : Planification (Gantt, PERT), étude d'opportunité et de faisabilité...
- Gestion de production/amélioration continue (Pareto, MSP, PDCA, Ishikawa)
- Management de qualité: ISO 9001, HACCP, ISO 22000, FSSC 22000, BRC, IFS, ISO 14001
- Plan d'expérience: Criblage, Hadamard

PROJETS ET FORMATIONS

- Extension de la certification ISO 9001 : 2015
- Digitalisation d'un système documentaire
- Simulaion du système HACCP au sein d'une fromagerie
- Étude du comportement alimentaire des étudiants universitaires – Enquête
- Formation sur la maîtrise des populations de nuisibles dans le domaine agroalimentaire
- Formation en ISO 9001 v 2015

LANGUES



Arabe : Maternelle

Français: Courant

Anglais: intermediaire

CENTRE D'INTERET

- Lecture
- Ecriture
- Eloquence
- Cuisine