

Hanane MALAL



+2126-55-89-12-12



Hanane.malal17@gmail.com



23 ans , Célibataire



Rue Dalia N° 99 Lagironde. Casablanca



Ingénieur D'Etat en Génie Industriel

FORMATIONS

- 2019-2020** : Certificat en ligne sur le pilotage de l'amélioration continue dans l'industrie du futur;
2019-2020 : Certificat en ligne sur l'adoption d'une démarche QHSE;
2019-2020 : Certificat en ligne sur les bases de prévention des risques professionnels;
2017-2020 : **Cycle d'ingénieur , Génie Industriel** - Ecole Nationale des Sciences Appliquées , Safi
2015-2017 : **Classes préparatoires ,TSI** - Lycée Technique, Mohammedia
2014-2015 : **Baccalauréat en Sciences Techniques Electriques** - Lycée ALKHAWARIZMI ,Casablanca

STAGES

Février-Mai 2020: Stage Ingénieur(PFE), département montage - Renault SOMACA , Casablanca

Sujet: « Amélioration de la performance de l'atelier montage »

- Missions:**
- Mesure analyse et suivi des indicateurs de performance;
 - Réengagement des postes de travail;
 - Suivi et contrôle des défauts échappés;
 - Elaboration des fiches de sensibilisation;
 - Digitalisation du poste contrôle qualité.

Juillet-Aout 2019 : Stage d'application , service maintenance - SOMAPORT, Casablanca

Sujet: « Analyse AMDEC sur l'engin de manutention RTG »

- Missions:**
- Suivi du fonctionnement d'engin de manutention;
 - Etude de l'historique des pannes;
 - Etude AMDEC d'engin de manutention RTG, à travers outil ISHIKAWA et Pareto;
 - Mise en place d'un plan d'action améliorant la disponibilité de l'engin RTG;
 - Rédaction des emails.

Juillet 2018 : Stage d'observation, département pain de sucre - COSUMAR, Casablanca

- Missions:**
- Observation du fonctionnement de l'usine ;
 - suivi du Processus de fabrication des pains de sucre.

LANGUES

Arabe	●	●	●	●	●	●
Français	●	●	●	●	●	●
Anglais	●	●	●	●	●	●

COMPETENCES

Manageriels: Bonne capacité d'écoute , Esprit d'équipe , Esprit d'analyse et de synthèse, gestion de stress

Outils informatiques: Pack office, MS Project

- Techniques:**
- Maîtrise des techniques d'amélioration continue (5S, kaizen, PDCA, 6sigma...);
 - Gestion de production (Kanban, SMED, MRP, Kuziak, PERT , Gantt...);
 - Système QHSE (ISO 9001 -ISO 22000 – ISO 14001, ISO 45001);
 - Gestion de projet.

CENTRES D'INTERET

➤ Voyage , Cuisine

- **Projets:**
- Mise en place d'un projet d'amélioration continu LEAN;
 - Mise en place d'un SMQ selon la Norme ISO 9001 Version 2015;
 - Mise en place de la démarche HACCP (ISO 22000);