



**Mustapha
EL FEDDI**

Responsable QHSE

A propos de moi :

Ouvert d'esprit – sociable – Formation solide en laboratoire et en QHSE

Célibataire

Adresse : Hay assalam / AGADIR
80000

Tél : +212 641860319

Email :elfeddimustapha@gmail.com

Formations

- **L'année 2017 : Certificat de Compétence Professionnelle au sein de l'institut spécialisé de technologie appliquée Agadir,**
Bac +4 en Management de système de la qualité, hygiène, sécurité et environnement
- **L'année 2015 : Licence fondamentale à la faculté des sciences d'Agadir**
Sciences de la vie
- **L'année 2014 : Diplôme d'Etudes Universitaires Générales**
Sciences de la vie
- **L'année 2012 : Baccalauréat, lycée ASSALAM Fam el hisn**
Sciences de la vie et de la terre

Expériences professionnelles

- **juillet 2018 – juin 2020 / Adjoint responsable laboratoire chez Protein And Oil Industry, King pélagique Group, Dakhla**
 - ✓ La réalisation et la validation des analyses physico-chimiques de la farine et huile de poisson
 - ✓ Réalisation d'une conformité de 98% avec le laboratoire **EUROFINS**
 - ✓ La gestion de la traçabilité interne de laboratoire
 - ✓ Surveillance et suivi de la conformité des produits durant toutes les étapes du processus de la production,
 - ✓ La participation aux audits GMP+, IFFO RS, client, ...
 - ✓ Pilotage et l'animation d'équipe du laboratoire, dont 4 techniciens et 2 agents préleveurs
 - ✓ Résolution et la maîtrise de l'ABVT dans la farine de poisson pour quel soit inférieur à 110 mg / 100g
 - ✓ La préparation des échantillons de la farine et huile de poisson
 - ✓ Réalisation des études expérimentales ;
 - rapport entre le taux des cendres et le pourcentage des protéines brutes
 - L'effet de l'injection des viscères sur le taux des protéines intestinales (PDI)
 - Effet d'humidité et la matière grasse sur le stockage du produit fini
 - Etude approximative sur le besoin d'entier et déchet pour avoir un tel taux de protéine brute
 - La maîtrise de l'acidité d'huile de poisson autour de 2% durant la production
 - ✓ Détection des anomalies sur la ligne de la production de la farine et l'huile de poisson
- **Juin – juillet 2018 / Adjoint responsable qualité chez TANTAN Frigo, Dakhla**
 - ✓ Le suivi du traitement du poisson HGT
 - ✓ Contrôle qualité
 - ✓ La rédaction des fiches de contrôle de la production
 - ✓ La gestion et le contrôle d'emballage
 - ✓ La gestion du chargement
- **Janvier – Février 2017 / Technicien de laboratoire et l'adjoint du responsable qualité chez Delta Océan, Laayoune.**
 - ✓ La réalisation des analyses physico-chimiques de la farine et huile de poisson
 - ✓ Surveillance et suivi de la conformité des produits durant toutes les étapes du processus de production
 - ✓ Métrologie et validation (étalonnage des appareils)
 - ✓ Le renouvellement du manuel HACCP
 - ✓ Raccordement du système documentaire
 - ✓ La préparation des échantillons de la farine et huile de poisson



OUTILS INFORMATIQUES

Word

Excel

Access

Power point



LANGUES

TAMAZIGHT

ARABE

FRANCAIS

ANGLAIS

Expériences professionnelles



- Esprit d'équipe
- Esprit d'analyse
- Curiosité d'apprendre
- Enthousiasme
- L'assiduité
- Sérieux
- Dynamique
- Organisation
- Implication personnelle
- Rigueur et qualité d'exécution
- Permis de conduire : B

- **Octobre – novembre 2016 / Technicien stagiaire chez SBGS. Agadir**
 - ✓ Les analyses physico-chimiques de l'eau de table
 - ✓ Gestion des produits chimiques du laboratoire.
 - ✓ Préparation des solutions
 - ✓ Garantir la prise en charge du document de sa création à son archivage.
 - ✓ Assurance de l'hygiène des unités de production : locaux, équipements et personnel.
 - ✓ Contrôle de la production.
 - ✓ Rédaction des rapports journaliers sur la qualité d'eau
- **Octobre 2015 – mai 2016 / professeur stagiaire chez Ecole d'enseignement privé ATTARAJI**
 - ✓ L'enseignement de la mathématique au profit du collège.
 - ✓ Participation et l'encadrement des activités parascolaires
 - ✓ Participation aux colloques
 - ✓ Cours du soutien pour les élèves du collège
 - ✓ Cours du soutien pour les élèves du lycée
- **Mars – juin 2015 / Stage PFE dans laboratoire de biotechnologie. université IBN ZOHR**
 - ✓ L'analyse physico-chimique du sol et l'étude comparative de la croissance de certaines légumineuses cultivées dans neuf sols de différentes origines
 - ✓ Recherche bibliographique sur les facteurs essentiels pour la croissance des végétaux
 - ✓ Suivi statistique de la croissance des légumineuses cultivées
 - ✓ La texture du sol



Compétences et formations professionnelles

- ✓ Participation au séminaire 'MANAGEMENT INDUSTRIEL : PRODUCTION VS QUALITE' organisée par Association HiQuality.
- ✓ Attestation de suivi avec succès de la formation en ligne 'METHODES DE SONDAGE ET D'ENQUETE' proposé par UNIVERSITE LIBRE DE BRUXELLES.
- ✓ Certificat de réussite de la formation: 'ADOPTER UNE DEMARCHE QUALITE HYGIENE SECURITE ENVIRONNEMENT', Proposé par OpenClassrooms.
- ✓ Etude HACCP dans l'industrie du concentré de tomates.
- ✓ HACCP.
- ✓ Technique d'audit.
- ✓ BPH, BPF.
- ✓ 5S, 5M, 8D, Pareto, QQCCOP, AMDEC...
- ✓ Microbiologie générale, microbiologie alimentaire.
- ✓ Biologie cellulaire, biologie animale et végétale, biologie moléculaire.
- ✓ ISO 9001, ISO 14001, ISO 22000, ISO 45001,
- ✓ AMDEC
- ✓ Gestion de projet
- ✓ Gestion d'équipe
- ✓ Maintenance des appareils du laboratoire



Internet



football



Lecture



L'alpinisme



photographie