



Responsable Qualité Hygiène Sécurité Environnement

Youssef EL BACHA

Age : 28 ans

Adresse : MOHAMMEDIA - MAROC

Téléphone : +212690862515

E-mail : elbacha.joseph@gmail.com

COMPETENCES

- La mise en place des normes ISO 9001, ISO 22000, ISO 14001, ISO 45001, IFS, BRC, BSCI, SMETA.
- Maîtrise des techniques d'audit, Réalisation des audits interne et audits fournisseur.
- Organisation et réalisation des séances de formation et sensibilisation du personnel.
- Réalisation des rapports de la production journaliers et hebdomadaires.
- Outils pour contrôler et améliorer la qualité : PDCA, 5S, diagramme de Pareto, Ishikawa...

- Langue :

Arabe : Langue maternelle

Français : Bonne maîtrise

Anglais : Intermédiaire

- Logiciels maîtrisés : Excel, PowerPoint, Word, Outlook.

- Système d'information : Manipulation Sage 100.

FORMATIONS

2016 : Diplôme Master en Techniques d'Analyse et Contrôle Qualité en Industrie (MST) – FST BENI MELLAL

2014 : Diplôme Licence professionnelle en Génie Procédés, Contrôle et Qualité (LP) – Faculté des Sciences MEKNES

2013 : Diplôme DUT en Génie Bio-industrie (DUT) - Ecole Supérieure de Technologie – EST AGADIR

2010 : Diplôme de Baccalauréat en Sciences de la vie et la terre – Lycée Hassan ELKHAYAT- AGADIR

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

Du 11/2019 – en cours
Mohammedia- Maroc



Fabrication des Matériaux de Construction, briques rouge

Briqueterie JBEL ANNOUR (AMS) :

Responsable Service QSE

* Mission : Responsable du projet de certification SMI (ISO 9001, ISO 14001 & ISO 45001)

- Gestion et Amélioration de système de gestion documentaire QSST ;
- Etablissement et amélioration des informations documentées définissant les modalités organisationnelles (procédures, processus, modes opératoires, instructions ...).
- Sensibilisation du personnel aux démarches qualité ;
- Formation et sensibilisation sur les bonnes pratiques de fabrication, SST ;
- Définition des procédures de SST à mettre en œuvre pour l'amélioration des conditions de travail ;
- Suivi des dossiers de conception de produit ;
- Identification et analyse des dysfonctionnements et suivi des non-conformités ;
- Pilotage l'amélioration au travers des actions correctives et préventives ;
- Assurer le suivi de la mise en œuvre des actions ;
- Contrôle de l'organisation et les résultats des services.

* Réalisations :

- Mise en place du SMI selon les exigences des référentiels ISO 9001 v2015, ISO 14001 V2015 & ISO 45001 V2018
- Préparation à la certification selon les exigences du référentiel ISO 9001 v2015, ISO 14001 V2015 & ISO 45001 V2018

Du 11/2018 au 11/2019
(1an)

Laayoune – Maroc



Unités du traitement et congélation des produits de la mer : ASPAM & SARMARC HBZ Holding

Responsable Management Qualité, Hygiène, Sécurité & Environnement

* Mission : Veiller à la conformité et l'amélioration en permanence du Système Management Sécurité Alimentaire SMSDA.

- Assurer la mise en place, et suivi de système de management qualité conformément à l'ISO 22000.
 - Organisation et réalisation des formations et sensibilisation du personnel sur les BPH et BPF.
 - Identification et analyse des dysfonctionnements et suivi des non-conformités Suivi et application des nouvelles réglementations propres au secteur agroalimentaire concernant les produits, l'étiquetage, les process, l'emballage, le nettoyage des appareils, etc.
 - Établir des relations avec les services vétérinaires et les services de répression des fraudes.
 - Contrôle et suivi des indicateurs permettant la vérification de la conformité des produits fabriqués aux normes spécifiques de l'agroalimentaire.
 - Suivis de la documentation de chaque lot de produit de l'amont à l'aval, en passant par les contrôles réguliers effectués en ligne ou par le laboratoire.
 - Organisation des audits avec les clients et établir les plannings d'audit client.
- ##### * Réalisations :
- Mise en place du système management de la Qualité selon les exigences du référentiel ISO22000 v2015.
 - Restructuration du service qualité des unités du groupe.
 - Amélioration de la qualité des produits et Réduction des réclamations clients.

Du 02/2016 au 11/2018
(2ans et 8mois)
Laayoune – Maroc



Conserverie du poisson (Sardines, Maquereaux et thon) : DAMSA- Groupe COEPLIT

Responsable Qualité et Traçabilité

- * **Mission** : Maintien et amélioration continue du système management QSE
 - Veille sur l'application et surveillance des exigences environnementales et sécuritaires.
 - Pilotage de l'équipe de contrôle qualité.
 - Etablissement et amélioration des informations documentées définissant les modalités organisationnelles (procédures, processus, modes opératoires, instructions ...).
 - Réalisation d'audits et d'inspections hebdomadaires.
 - Réalisation Audits fournisseur et audits internes
 - Suivis de la documentation de chaque lot de produit de l'amont à l'aval, en passant par les contrôles réguliers effectués en ligne ou par le laboratoire.
 - Organisation des formations et sensibilisation sur les BPH, BPF, les exigences clients et autres
- * **Réalisations** :
 - Migration vers la nouvelle version **2015 de la norme 14001**.
 - **Prix National de la Qualité** remis par le Ministre de l'Industrie, de l'Investissement, du Commerce et de l'Economie Numérique : **Edition 2016**
 - Obtention et Maintien de certificat social : **SMETA, BSCI**.
 - Renouvellement et maintien des Certificats :
 - **BRC V7** – British Retail Consortium : Grade AA+
 - **IFS** - International Food Standard : Higher Level
 - **TESCO FOOD MANUFACTURING STANDARD** : Green Grade
 - **ASDA STANDARD** : 0 NC
 - **MORRISONS** : Green Grade
 - Certification **HALAL**
 - **U.S Food and Drug Administration Registration**. 93,81%
 - **ORTHODOX UNION**.
 - **FRIEND OF THE SEA**.

Du 05/2015 au 10/2015
(5mois)
Laayoune – Maroc



Unité du traitement et congélation des produits de la mer SARMAFISH

Groupe HALIEUTIS PROCESS

Responsable Laboratoire et Contrôle Qualité

- * **Mission** : Responsable de projet de certification ISO 17025 v2005
 - Analyses physicochimiques : Les analyses chromatographiques (Histamine), taux de chlore dans l'eau, taux de matière grasse, acidité...
 - Validation des résultats et des bulletins d'analyses.
 - Contrôle et validation de la matière première à la réception.
 - Contrôle qualité et traitements des dossiers de traçabilité.
- * **Réalisations** :
 - Mise en place d'un laboratoire de contrôle qualité - Analyses Bactériologiques
 - Préparation à la certification ISO 17025 V2005

CENTRES D'INTERETS

Sport : Football
Passions : Cuisine, Voyage
Projets : Elaboration de Business Plan.