



# Responsable Qualité Hygiène Sécurité Environnement

## Youssef EL BACHA

Age : 29 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**  
PFE : Mise en place de la norme ISO 14001 V 2015 – DAMSA SA

**2014 : Diplôme Licence professionnelle en Génie Procédés, Contrôle et Qualité (LP) – Faculté des Sciences MEKNES**  
PFE : Validation de la qualité d'huile d'olive des différentes régions du Maroc – AICHA

**2013 : Diplôme DUT en Génie Bio-industrie (DUT) - Ecole Supérieure de Technologie – EST AGADIR**  
PFE : Validation des barèmes de cuisson et l'influence sur le taux de l'histamine du poisson – CIBEL

**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 ;

\* **Projets :**

- Structuration du service QSE au sein de la société.
- 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 v2018.
  - 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 Tracabilité

- \* **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 : High Level
    - **TESCO FOOD MANUFACTURING STANDARD** : Green Grade
    - **ASDA STANDARD** : 0NC
    - **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.