

MOHAND BOUCHERIT

+213 550 729 614 / boucheritm55@gmail.com / cité Bouizène 06001, Akbou, Algérie

Transformation des aliments

Profil

Operateur de machines dans la transformation des aliments expérimenté, je suis en mesure de rester concentré pendant des heures pour une même tâche très endurante, je peux mener plusieurs taches de front, tout en respectant les consignes de mon supérieur.

Mon expérience m'a appris à m'adapter sans cesse dans le milieu industriel, je cherche à rejoindre votre entreprise afin de partager avec vous mon savoir-faire, et savoir-être, je reste à votre disposition pour un éventuel entretien.

Expériences

Agent de qualité alimentaire : 02/23 – Actuel

Sarl Nomade (spécialisé dans la production d'eau minérale et boisson diverses), Akbou - Algérie

- Identification et mise à l'écart des produit non valide, rédaction des certificats de non-conformité.
- Réalisation des contrôles sur les produits finis selon les procès de qualité, et rédaction des procès-verbaux pour le service de qualité.
- Contrôle de qualité final des produits avant la préparation de la commande à l'expédition vers le client.
- Vérification des produits fabriqués selon les critères d'hygiènes et de la qualité des aliments.
- Suivi de produit sur la ligne de fabrication en suivant la cadence.
- Renseignements des données des contrôles sur l'outil informatique ou sur les fiches de surveillance de la qualité.
- Effectuer des nettoyages en place (NEP/CIP) sur les lignes de production tels que la tuyauterie de production, la remplisseur...etc, en utilisant l'acide nitrique et la soude acoustique.
- Suivi quotidien de l'eau adoucis et la chaudière à gaz.

Opérateur sur machine : 07/2020 – 01/2023

Sarl nomade (spécialisé dans la production d'eau minérale et boisson diverses), Akbou, Algérie

- Assurer le règlement des machines.
- Assurer le bon fonctionnement et l'entretien des machines de fabrication.
- Entretien de son poste de contrôle.
- Assurer la maintenance de premier niveau.
- Repérer les dysfonctionnements de fabrication et proposer des solutions pour les rétablir.
- S'assurer que des procédures de maintenance régulières et préventives sont effectuées.

- Effectuer des tests aléatoires pour assurer l'exactitude
- Effectuer des contrôles de sécurité sur chaque machine

Apprentissage : 10/2017 – 03/2020

Sarl Molino Grani (semoulerie, minoterie et fabrication de pâtes alimentaire). Akbou- Algérie.

- Suivre sur pc et sur machines le procédé de transformation de blé dur en semoule et du blé tendre en farine en passant par différents appareils.
- Vérifier les conditions de stockage des produits finis dans les cellules de stockage.
- Suivre des équipements dédiés le processus de transformation de la semoule en pâtes alimentaires et couscous.
- Effectuer les contrôles journaliers sur les lignes de production.
- Effectuer différents tests d'analyses et contrôle de qualité sur les produits, tel que la teneur en eau, taux de cendre, taux d'acidité grasse, indice de chute, pH, ta, tac, th.
- Entretien général périodique des équipements.

Diplômes et formations :

10-2017 au 03-2020
Sidi Aich, Algérie

- Niveau scolaire : 3 ème année secondaires lycée krim belkacem, Akbou, Algérie
- Brevet technicien supérieur en transformation des céréales à l'institut National Spécialisé dans la Formation Professionnelle Sahli Mohand Cherif, Sidi Aich.
→ Ce diplôme est évalué aux études effectuées hors Québec en technologies des procédés et de la qualité des aliments.

Compétences :

- Transmettre l'information à une équipe.
- Lettre de recommandation de l'appart Sarl Molino Grani.
- Travail d'équipe.
- Organisation et autonomie.
- Test de la langue française TEF CANADA.
- Permis de conduire catégorie B.
- Communication en écrit et en orale.
- Evaluation comparative des études effectuées hors Québec.

Langues :

- Français : écrire, lire et parler
- Anglais : niveau moyen
- Arabe : langue national
- Kabyle : langue maternelle

Centre d'intérêt :

Football, fitness, music, chasse et pêche, internet, activités culturelles.

