



OUSSAMA HMAMOUCH

Adresse: Meknès, Maroc
Téléphone: +212 6 41 96 75 65
Email: hmamouch.oussama01@gmail.com
Linkedin: www.linkedin.com/in/oussama-hmamouch

PROFIL

Je suis un futur ingénieur en industrie agroalimentaire, actuellement en stage PFE au sein de l'entreprise Centrale Danone. J'ai une forte orientation vers l'optimisation des opérations industrielles et le management de la qualité des produits alimentaires. Autonome et adaptable, je suis prêt à relever des défis dans un environnement professionnel dynamique. Passionné par l'amélioration continue, je souhaite contribuer à l'innovation et à la performance des entreprises du secteur agroalimentaire.

EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE

Centrale Danone Usine Meknès | 04/02/2025 - 04/07/2025

Stage de fin d'études: Contribution au déploiement du planning SMQ (MISE A JOUR DES STANDARDS ET ETUDE HACCP).

- Mise à jour de l'étude HACCP selon le standard DANONE, avec animation et affichage sur terrain avec les parties concernées
- Suivi des tendances CCP et PRPO
- Réalisation des audits croisés PRP
- Animation Icare

CONSERVES OUALILI, Meknès | 01/06/2024 - 31/07/2024

Stage de fin d'année : Mise en place de la démarche HACCP pour la ligne de production des pulpes d'abricot.

Département des conserves

- Contrôle à la réception de la matière première (abricot).
- Contrôle de la production des pulpes d'abricot.
- Réalisation des tests de stabilité du produit fini (pulpes d'abricot).
- Contrôle du sertissage des boîtes métalliques.

Département des sauces

- Contrôle à la réception des emballages (bidons, sachets, étiquettes).
- Contrôle de la production des sauces froides (Mayonnaise, Moutarde) et des sauces chaudes (Ketchup, Hot sauce).
- Contrôle du poids des produits.
- Contrôle de l'étiquetage.

FORMATION

Ecole nationale des sciences appliquées, Beni Mellal | 2022- Maintenant

- Cycle d'ingénieur en industrie agroalimentaire

Ecole nationale des sciences appliquées, Beni Mellal | 2019 - 2022

- Classes préparatoires

Lycée Anassi, Meknès | 2018-2019

- Baccalauréat Sciences physiques

CERTIFICATIONS

- Basics of Lean Six Sigma: Green Belt | proposée par Alison
- ISO 9001 :2015 Systèmes de management de la qualité | Proposée par The Knights of safety ACADEMY
- ISO 14001 :2015 Systèmes de management environnemental | Proposée par The Knights of safety ACADEMY
- ISO 45001 :2018 Systèmes de management de la santé et de la sécurité au travail | Proposée par The Knights of safety ACADEMY
- MARS 2023 | Atelier pratique sur la fabrication du fromage | Proposé par ENSA Béni-Mellal
- MARS 2023 /Méthode originale pour générer des idées innovantes | Proposée par ENSA Béni-Mellal

COMPÉTENCES

PROFESSIONNELLES

- **Normes & Référentiels qualité :** ISO 9001:2015 (Qualité), ISO 14001:2015 (Environnement), ISO 45001:2018 (Santé & sécurité), ISO 22000:2018 (Sécurité des denrées alimentaires), HACCP, BRCGS v9
- **Outils et méthodes qualité :** 5M, 5S, Diagramme de Pareto, 5 Pourquoi, PDCA, AMDEC, SMED
- **Lean Six Sigma :** VSM (Value Stream Mapping), DMAIC, SIPOC

INFORMATIQUES

- **Microsoft Office :** Word, Excel, PowerPoint, Access
- **Analyse de données & visualisation :** Power BI, SPSS, The Unscrambler
- **Modélisation et simulation :** Matlab, Automgen 8

PROJETS ACADÉMIQUES

-Gestion de production : Excel VBA

Développement d'une application qui gère la production d'un produit : Excel VBA

-Application de la démarche HACCP : YAOURT à BOIRE

-Rédaction de la documentation d'OR VERT (fictive) basée sur ISO 22000 et BRCGS V9

LANGUES & SOFT SKILLS

Langues: Arabe : Langue maternelle | Français : Courant | Anglais : Bon niveau

SoftSkills: Adaptabilité, Esprit d'initiative, Autonomie, Capacité d'analyse et de résolution de problèmes, Curiosité et apprentissage continu, Sens du relationnel et esprit d'équipe

Activités parascolaires: · Membre du Club Sportif de l'ENSA-BM, Membre du club Agalinnov IAA