



KSOUS Meryem

Ingénieure d'Etat en Agroalimentaire

+212 06 39 12 48 42

meryemksous18@gmail.com

in www.linkedin.com/in/meryem-Ksous/

Permis de conduire B

Professionnelle dynamique expérimenté avec une spécialisation dans l'industrie agroalimentaire, Avec une expérience réussie dans l'optimisation des processus de production, l'amélioration continue et le leadership d'équipe. Forte expertise en qualité et sécurité, avec une capacité avérée à les appliquer efficacement.

COMPETENCES TECHNIQUES

Maitrise des exigences des normes de l'ISO 9001 V2015, ISO 22000 V2018, FSSC 22000 V6, ISO 45001V2018, ISO 14001 V2015 et des outils qualité

Connaissances approfondie des exigences des référentiels IFS Food version 8 et BRC version 9

Connaissances approfondies de système management qualité

Capacité d'identifier, évaluer et mettre en œuvre des mesures de prévention des risques liés à la santé et sécurité au travail ;

Gestion de Production: Prévion de la demande, PIC, PDP, MRP, Ordonnancement.

Systèmes d'Information Intégré: ERP, MES

Lean Manufacturing / Excellence Opérationnelle DMAIC; SMED, 5S, TRS, PDCA.

Management de projet: Pert, Gantt.

Logiciels: Maitrise de Microsoft office Modélisation et automatisation : Grafcet
Connaissance de base : Matlab, C++

COMPETENCES PERSONNELLES

- Leadership
- Travail en équipe
- Capacité d'adaptation
- Sens d'analyse et de synthèse

LANGUES

- **Français** Courant
- **Anglais** Intermédiaire
- **Arabe** Langue Maternelle

CENTRES D'INTERET

- | Sport
- | Lecture
- | Bénévolat
- | Voyage

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

Octobre 2024– En Cours | Responsable conditionnement / Azura Group, Agadir

- Pilotage de la production et participation aux différents projets d'amélioration continue.
- Assurer l'atteinte des objectifs opérationnels sur secteur (Productivité, performance De la station, pertes...)
- Gestion de personnel de la station et management des équipes.

Janvier-Juin 2024 | Stage de Fin d'études / Conserverie Belma , Agadir

Thème 1 : Amélioration du processus de sertissage par la réduction des pertes de temps

- Evaluation de la performance actuelle du processus de sertissage en utilisant le Taux de rendement Synthétique ;
- Identification des causes des pertes de temps au sertissage en utilisant des outils qualité ;
- Elaboration d'un plan d'action pour résoudre les problèmes identifiés
- et améliorer la productivité ;

Thème 2 : Mise en place d'une analyse des risques liés à la santé et la sécurité au travail

- Analyse et évaluation des risques auxquels sont exposés les ouvriers dans toutes les zones de l'entreprise.
- Mettre en place des mesures de prévention et de protection adaptées à chaque risque identifié

Juillet 2023- Septembre 2024 | Stage de Fin d'année / Sodias, Agadir

Contribution à la mise à jour du manuel Food Défense

- Identification des Mesures de prévention Préalables MPP pour chaque flux opérationnel de l'entreprise SODIAS, en assurant ainsi une sécurité alimentaire proactive.
- Evaluation approfondie de la vulnérabilité de l'entreprise en identifiant les agresseurs, les menaces spécifiques et les mesures de sécurité nécessaires.

DIPLÔMES ET FORMATIONS

2021-2024 | L'Ecole Nationale des Sciences Appliquées, Béni Mellal .

Cycle d'ingénieur en industrie agroalimentaire.

2019-2021 | L'Ecole Nationale des Sciences Appliquées, Béni Mellal .

Classes préparatoires intégrées

2018-2019 | Lycée ENNOUR - Béni Mellal

Baccalauréat scientifique, Option Sciences physiques .

PROJETS ET CERTIFICATIONS

- Mise en place du plan **HACCP** pour la confiserie, Mini projet sur l'altération des aliments en « biscuiterie ».
- **Certificat GLOBAL FOOD SAFETY STANDARD BRC version 9** : Exigences et Mise en Place ingénierie en industries agroalimentaires
- **International Featured Standard version 8** : Exigences et Mise en place ingénierie en industries agroalimentaires
- Adoptez une démarche **Qualité Hygiène Sécurité Environnement** Openclassrooms
- Certificat d'avoir participé avec le projet: Plateforme de distribution des produits culturels marocains (films, music, series) en Journées Entrepreneuriales et d'Innovation organisées par l'université Sultan Moulay Slimane. Mai 2023