**Adnen DEBBABI**

**Avenue Montréal Skanes – 5000 Monastir ( TN)**

**T: + (216) 55 56 56 22 - 24 405 164**

**M :** [**adnen.debbabi@laposte.net**](mailto:adnen.debbabi@laposte.net)

**Né le 08 - 09 - 1980 à Monastir**

Compétences techniques

***- 7 ans d’expériences professionnelles*** *industries alimentaires, phytopharmaceutiques et restauration hospitalière.*

***- Management******de la******Qualité, Sécurité alimentaire****: audit qualité ISO 22000, ISO 9001, Système Qualité Intégré QSE, IFS Food, FSSC 22000, ISO 14001.*

***- Gestion de la Production:*** *Gestion opérationnelle du personnel*, *réalisation des programmes de fabrication, développement des produits alimentaires et suivi des indicateurs de performances industrielles.*

*-* ***Animation des formations diplomantes et qualifiantes (Universitaire et continue):*** *Technologie alimentaire,**Management de la qualité et sécurité alimentaire*

*-* ***Informatique*** *: Excellente maîtrise du pack office et internet.*

|  |
| --- |
| Experiences proffesionelles |
| ***Septembre 2012 –Septembre 2013 :* Directeur Qualité – Société des industries alimentaires ABCO – Thon Sidi Daoud**   * + - Elaborer les améliorations qualité des organisations industrielles conformément aux standards ISO 9001, 22000, et ISO 14001.     - Développent des nouveaux marchés USA, canada, Russie, Syrie, Irak, Brésil.     - Recherche et innovations des nouveaux produits en partenariat avec ESIAT, CTAA, GIPP.     - Lancement de projet IFS Food avec PCAM – Union européenne.     - Mise en place de dossier de classement d’entreprise selon les standards de sécurité et santé au travail.     - Participation aux concours national «  Prix de la qualité selon le standard EFQM – *Europpean Foundation of Quality Management* » | |

***Décembre 2011 – Juin 2012 :* Directeur de Projet « qualité et sécurité des aliments - Food Label Institute France**

* + - Accompagner les PME Françaises et internationales, dans leurs projets qualité : ISO 9001- ISO22000 - QSE et éthique Halal et Développent durable : *Compléments alimentaires ( Société Phythea , Indena France, Catalent Italy), Delfi Cocoa( Beurre de cacao), DulcePlus Espagne ( Confiserie)*
    - Promouvoir les améliorations qualité et performance conformément aux standards santé, sécurité et environnement.
    - Mettre en place des Plan de maitrise sanitaire PMS .

***Mai 2011 – Décembre 2011 (CDD)* : Responsable Production - la Centrale Hospitalière de Saint Denis - Hôpitaux de Paris**

* + - Elaborer et suivre les plannings de production (6000 repas / jour) de 3 Hôpitaux .
    - Encadrer, et gérer les équipes de la production et de la distribution.
    - Mettre en place et suivre le système de traçabilité.
    - Constituer des cahiers de charges et mettre en œuvre des appels d’offres.

***Janvier 2009 – Avril 2011 (CDD)* : Ingénieur Qualité alimentaire - HIFMI Paris**

* + - Mettre en place et maintenir le système HACCP et l'ensemble des normes ISO *pour la Restauration collective ( Sodexo- les collectivités de Viry Chatillon - Centre Médical Pierre Blanc ) .*
    - Rédiger des rapports techniques et des procédures de production **Halal** :les bienfaits de France (conserves alimentaires Halal) *, Boucheries et abattoirs ( Charal – Gauthier)*
    - **Animer des sessions de formation:** Paquet Hygiène, la Méthode HACCP, La traçabilité alimentaire, normes et labels alimentaires, audit qualité, ISO22000, FSSC 22000, PAS 220 , audit ISO 19011, agrément sanitaire PMS, procédés de conservation, réglementation : *Institut supérieur de biotechnologie Tunisie – Master Européen EMCA Université de Montpellier, AFORP Drancy , CEPROC Paris, CIRP Paris 13.*

***Juillet. 2006 – Aout 2008 (CDD):* Responsable Qualité et sécurité alimentaire – Restauration collective Groupe FRAM.**

* + - Suivi de l’hygiène de l’établissement.
    - Traitement des non-conformités.
    - Harmonisation, création des procédures, et de manuel qualité.

Diplomes universitaires ***-*** Formation continue

**2011 : Université Sorbonne Paris** : D U Post’Master en Management et stratégie d’entreprises .

**2010 : CIRP- Université Paris 13:** Certificat de Compétences « Responsable Qualité Sécurité Environnement **»**

**2009 : Faculté de Pharmacie- Université Paris Descartes –** Formation Phytothérapie et compléments alimentaires

**2009 -2011 : 2 Eme Année – Thèse de Doctorat en Sciences Biologiques et Biotechnologiques.**

**2008** **: SGS certification Tunisie , IRCA**– Formation qualifiante Auditeur management de la sécurité des denrées alimentaires ISO 22000.

**2006 : Institut Supérieur de Biotechnologie ISBM – Diplôme de Master II en Qualité des aliments et Bioprocédés d’analyses.**

***Modules*:** *Génie industriel alimentaire, Sciences de l’aliment, Emballage et Conditionnement des Produits Alimentaires, Microbiologie des Procédés Alimentaires et Biologiques, Management de la Qualité et des Risques Industriels, Sécurité Sanitaire des Aliments et des Bioproduits, Marketing, conception innovante et industries agricoles et alimentaires.*

**2004 : Institut Supérieur de Biotechnologie ISBM – Diplôme de Maitrise en Sciences Biologiques .**

Centres d’interets

* **Juin 2013 :** Direction des ateliers de formation sur le nouveau label Alimentaire « Halal » en partenariat avec le ministère de l’industrie et l’INNORPI
* **Année 2013** : Présentation de 3 conférences **scientifiques et professionnelles** en 2013 au nom de la société des industries alimentaires : Faculté de pharmacie, ESIAT, Maison de l’exportateur Tunisie publié sur « l’économiste ».
* **2012 : Attaché temporaire de recherche :** Laboratoired’analyses, traitement et valorisation des polluants de l’environnement et des produits : Co- Organisation des ateliers sur la technologie et qualité alimentaire ; et animation des cours magistrales sur la sécurité alimentaire.
* **Participation aux salons professionnels :**
* Présentation d’une communication orale «  Le dispositif de la certification Halal en France - Paris Versailles exposition 2011 – Télévision France 24 International
* Détermination de la durée de vie microbiologique des aliments – ANSES France 2010
* Comparaison des référentiels IFS, BRC, ISO22000 – Algérie 2008