

CV Responsable (vis-à-vis) professionnel

Curriculum vitae



Information personnelle

Nom(s) / Prénom(s)	Ben Amor Mohamed
Adresse(s)	Numéro, rue, code postal, ville, pays
Téléphone(s)	Portable : 97 391 945
Courrier électronique	mohamed.benamo@elmazraa.com.tn
Nationalité	Tunisien
Date de naissance	02/01/1980.
Sexe	Masculin

Domaines de compétences Ingénieur en industrie agro-alimentaire (Responsable Production des unités de Transformation des abattoirs dans la société El Mazraa).

Formation

Dernier diplôme obtenue : Diplôme d'ingénieur en industrie agro-alimentaire de l'INAT

Formation complémentaire :

Année-Durée	Diplôme	Description
2006/ 3 jours	Formation ISO 9001 : maîtriser la norme et piloter son système de management de la qualité	Expliquer les enjeux et intérêts d'un système de management de la qualité (SMQ) Construire un système documentaire pertinent (informations documentées) Gestion des RH : évaluer, fournir les compétences, sensibiliser, gérer les connaissances Le plan de communication
2020/ 3 jours	Les exigences de la norme ISO 22000	Avoir une classification concernant la nouvelle structure,

	version 2018	la terminologie et les concepts Maîtriser les exigences de la norme ISO 22000 Etre prêt pour la mise en place d'un système Management de la sécurité des denrées alimentaires Le contexte de la sécurité des aliments Changement au niveau de la nouvelle version ISO 22000 : 2018
2010/3 jours	Comment parler en public	Comment acquérir les techniques de base Comment développer la confiance en soi Trouver les moyens rapide et facile pour bien parler en public
2011/3 jours	La gestion des conflits	Caractérisation de différents types de conflits et leurs sources Enumération de différentes modalités de dépassement des conflits

Expérience professionnelle*

Merci de nous fournir les justificatifs (références, pages de garde,...) annexés à votre CV

Employeur	Fonction ou poste occupé	Année-Durée	Principales activités et responsabilités
Société El Mazraa	Responsable Production des unités de Transformation des abattoirs	2013 – 2023	- Participer à la conception de l'usine, la consultation des fournisseurs, -l'établissement de l'étude de rentabilité, suivi du chantier ; formation du personnels, -L'établissement des procédures de travail, l'établissement des procédures de contrôle de procès et de la qualité des produits finis et l'élaboration des tableaux de bord -Elaborer le programme hebdomadaire de

			<p>production.</p> <ul style="list-style-type: none"> -Elaboration des tableaux de bord de suivi des performances des sections de production. -Développement des nouveaux produits transformés -Assurer l'encadrement et la formation continue des chefs de section -Etablir les études de rentabilité des investissements au niveau des différentes sections sous ma responsabilité - Participation à la création et mise à jour des procédures de travail. -Assurer les bonnes conditions d'hygiène et de qualité. -Participer à la mise en place d'un système qualité et à la Certification ISO 9001 version 2000 par l'INNORPI. -Participer à la mise en place de la démarche HACCP « Hasard Analysis Critical - Control Point » et à la certification HACCP.
Société El Mazraa	Responsable Production de l'unité charcuterie ; Surgelé et Pet Food	2006-2013	<p>En plus des tâches effectuées au niveau de l'unité de charcuterie et produits surgelés, j'assure depuis 2006 la même mission pour l'unité Pet Food (production</p>

Société El Mazraa	Responsable production de l'unité Charcuterie	2004 – 2006	d'aliment pour chat et Chien).
			-L'établissement des procédures de travail, -L'établissement des procédures de contrôle de procès et de la qualité des produits finis et l'élaboration des tableaux de bords -Elaborer le programme hebdomadaire de production -Elaboration des tableaux de bord de suivi des performances des sections de production -Développement des nouveaux produits transformés -Assurer l'encadrement de la formation continue des chefs de section -Etablir les études de rentabilité des investissements au niveau des différentes sections sous ma responsabilité - Participation à la création et mise à jour des procédures de travail -Assurer les bonnes conditions d'hygiène et de qualité

Merci de nous fournir les justificatifs (page de garde du mémoire,.....)

Mémoires¹ encadrés et soutenus :

Titre	Domaine	Etablissement de l'étudiant	Entreprise	Année de soutenance
Essai d'amélioration de la DLC de Salami El Mazeraa	Technologie alimentaire	Institut supérieur de Biotechnologie de Sfax	Société El Mazraa	02/07/2022

¹ PFE, Mastère et Thèse

avec nouveau barème de Cuisson / Refroidissement				
Limitation du phénomène d'oxydation lipidique dans un produit surgelé « Hamburger Dinde », effet de la nature de l'antioxydant et du type de l'emballage	Industries Alimentaires	Ecole supérieure des industries alimentaires de Tunis	Société El Mazraa	27/06/2016
Validation du barème de stérilisation et estimation de la date limite de consommation des conserves de saucisse	Industries Agro Alimentaires	Institut National Agronomique de Tunis	Société El Mazraa	Juin 2012
Détermination de la DLC des produits de charcuterie conditionnés sous atmosphère modifiée	Industries Agro Alimentaires	Institut National Agronomique de Tunis	Société El Mazraa	Juin 2011

Mémoires² encadrés en cours :

Titre	Domaine	Etablissement de l'étudiant

Autres compétences*

Participation à des activités

Encadrement de plusieurs projets de fin d'études (cycle ingénieur, Master, Licence)

² PFE, Mastère et Thèse

R&D³ :

Participation à des activités
de recherche partenariale
avec le monde socio-
économique (Si l'OB⁴ est
une centre de recherche):

Brevets ou autres titre de
PI⁵ :

Merci de nous fournir les justificatifs (convention, accords de partenariat, etc) annexés à votre CV

Merci de nous fournir les justificatifs (brevet, obtention végétale, procédé industriel) annexés à votre CV

Langue
Arabe
Français
Anglais

Langue	Lu	Parlé	Ecrit
Arabe	×	×	×
Français	×	×	×
Anglais	×	×	×

Je certifie que les informations de ce CV sont exactes.

Mohamed Ben Amor
24-03-2023



Ben Amor
24/03/2023

³ R&DI : Recherche, Développement et Innovation

⁴ OB : Organisme Bénéficiaire

⁵ PI : Propriété Intellectuelle

الجمهورية التونسية



وزارة التعليم العالي و البحث العلمي و التكنولوجيا
جامعة 7 نوفمبر بقرقاع

وزارة الفلاحة و الموارد المائية و الصيد البحري
مؤسسة البحث و التعليم العالي الفلاحي

المعهد الوطني للعلوم الفلاحية بتونس

شهادة

- بعد الإطلاع على القانون عدد 66 لسنة 1970 المتضمن بمقتضاه تحديد الجهة المختصة بالشهادة و شروط التحصيل على الشهادة الوطنية للمهندس و خاصية الفصل 38 منه.
- على الأمر عدد 2602 لسنة 1995 المؤرخ في 25 ديسمبر 1995 و المتضمن تحديد الإطار العام لتنظيم الراسمة و شروط التحصيل على الشهادة الوطنية التي تنتهي مدة الدراسة و شروط التحصيل على الشهادة الوطنية للمهندس و خاصية الفصل 16 منه.
- على الأمر عدد 42429 لسنة 2001 المؤرخ في 16 أكتوبر 2001 المتضمن بضبط شروط التحصيل على الشهادات الوظيفية التي تنتهي مدة الدراسة و شروط التحصيل على الشهادة الوطنية للمهندس و خاصية الفصل 16 منه.

ر على محضر جلسة مداولات المجلس العلمي بالنسبة إلى السنة الجامعية 2004/2003

تنج

الشهادة الوطنية للمهندس

في اختصاص الصناعات الغذائية بلاحظة قرب هن الدسن

للمسيد : محمد بنعمر

تونس في 10 أفريل 2010

مدى المعهد
الجهة
القائم
بالمهام
الوزيرة
الوزير

المولود في : 02 جانفي 1980 — تونس
صاحب بطاقة التعريف الوطنية عدد 07067492

ملاحظة : لا تسلم هذه الشهادة إلا مرة واحدة.



Mémoire de Stage de Fin d'Etudes

Présenté en vue de l'obtention du diplôme de

Master en Technologie alimentaire

**Essai d'amélioration de la DLC de Salami El
Mazeraa avec nouveau barème de
Cuisson/Refroidissement**

Elaboré par : Chalghoumi Omayma

Soutenu le : 02/07/2022

Devant le jury composé de :

Dr. MAKNI Mohamed

Président

Dr. BOUAZIZ Fatma

Examinateur

Pr. BOUGATEF Ali

Encadrant

Mr. BEN AMOR Mohamed

Encadrant industriel

République Tunisienne

**Ministère de l'Agriculture
et de l'Environnement**

**Institution de la Recherche et
de l'Enseignement Supérieur
Agricoles**



**Ministère de l'Enseignement Supérieur
et de la Recherche Scientifique**

Université de Carthage

École Supérieure des Industries Alimentaires de Tunis

**Mémoire du Projet Professionnel de Fin d'Études en Vue de l'Obtention du
Diplôme de la Licence Appliquée en Industries et Procédés Alimentaires**

**Intitulé du projet : Définition des pertes au niveau des processus de fabrication de Salami et
Kwika et contribution à l'amélioration**

Réalisé par : M^{lle} Hamada Sirine

Soutenu le : 08/07/ 2011

Devant le jury composé de :

Mr. LAMINE Slim Président

Mr. CHOUAIBI Moncef Membre

M^{me}. Arafa Soumaya Encadreur

Encadrée par :

M^{me}. Arafa Soumaya

Mr. Ben Amor Mohamed

Mr. Bouhajja Marouen

Année Universitaire : 2010-2011

RÉPUBLIQUE TUNISIENNE

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE

INSTITUTION DE LA RECHERCHE ET DE
L'ENSEIGNEMENT SUPERIEUR AGRICOLES



MINISTÈRE DE L'ENSEIGNEMENT
SUPERIEUR ET DE LA
RECHERCHE SCIENTIFIQUE

Université de Carthage

Institut National Agronomique de Tunisie

Département des ressources animales, halieutiques et
des technologies agro-alimentaires

Projet de Fin d'Études

En vue de l'obtention du
Diplôme National d'Ingénieur

Présenté par

MÈLLE MHIRI ASSAWER

Spécialité : Industries Agro-alimentaires

**Validation du barème de stérilisation et estimation de la Date
Limite de Consommation des conserves de saucisse**

Devant le jury composé de :

Mr. BEN MRAD Moncef

Président de jury

Mme. BELLAGHA Sihem

Examinateuse

Mme. ESSID Ines

Encadreur INAT

Mr. BEN AMOR Mohamed

Encadreur EL MAZRAA

Entreprise d'accueil : **ELMAZRAA**



Juin 2012

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE
ET DE L'ENVIRONNEMENT

INSTITUTION DE LA RECHERCHE
ET DE L'ENSEIGNEMENT
SUPERIEUR AGRICOLES

REPUBLIQUE TUNISIENNE



MINISTÈRE DE
L'ENSEIGNEMENT SUPERIEUR
ET DE LA RECHERCHE
SCIENTIFIQUE

UNIVERSITE DE CARTHAGE

Institut National Agronomique de Tunisie

*Département des Ressources Animales, Halieutiques et des technologies
Agro-alimentaires*

PROJET DE FIN D'ETUDES DU CYCLE INGENIEUR

Elaboré par: GHARBI Raouia

Spécialité : Industries Agro-alimentaires

DÉTERMINATION DE LA DLC DES PRODUITS DE CHARCUTERIE CONDITIONNÉS SOUS ATMOSPHÈRE MODIFIÉE

Soutenu devant le jury composé de:

Mr BEN MRAD Moncef Président du jury

Mr DAMERGI Chokri Encadreur INAT

M^{me} ESSID Ines Examinatrice

Mr BEN AMOR Mohamed Encadreur

Juin 2011

République Tunisienne

Ministère de l'Agriculture,
des Ressources Hydrauliques
et de la Pêche

Institution de la Recherche et
de l'Enseignement Supérieur
Agricoles (IRESA)

Ministère de l'Enseignement Supérieur
et de la Recherche Scientifique

Université de Carthage



École Supérieure des Industries Alimentaires de Tunis

Mémoire du Projet de Fin d'Études en Vue de l'Obtention du Diplôme
d'Ingénieur National en Industries Alimentaires

Limitation du phénomène d'oxydation lipidique dans un produit surgelé
« Hamburger Dinde », effet de la nature de l'antioxydant et du type de
l'emballage

Réalisé par : *M^{lle} BEN SAEL Zeineb*

Soutenu le : 27/06/2016

Mr BEN AMOR Mohamed Encadrant
« EL MAZRAA »

Devant le jury composé de :

M^{me} MANKAI Melika Présidente

M^{me} BOUZOUITA Nabiha Membre

M^{lle} ESSAIDI Ismahen Encadrante ESIAT



Année Universitaire : 2015 - 2016



REPUBLIQUE TUNISIENNE

Ministère de l'agriculture
Et des ressources hydrauliques

Institution de la Recherche et
de l'Enseignement



Ministère de l'enseignement
supérieur et de la recherche
scientifique et technologique

Université des Sciences,
des Techniques et de Médecine
de Tunis

Institut National Agronomique
De Tunisie

Département des ressources Animales halieutiques et Technologies Alimentaires

Spécialité : Industries Agroalimentaires

Projet de Fin d'Etudes pour l'obtention du diplôme
d'ingénieur national en industries agroalimentaires

Etude de l'effet de la nature des
amidons sur la qualité d'un produit de
charcuterie; cas du salami de dinde
produit par la société EL MAZRAA

ELABORE PAR : Mlle TRABELSI RYM

ENCADRE PAR : Mr DAMERGI CHOKRI
Mr BEN AMOR MOHAMMED

Année universitaire 2007-2008

REPUBLIQUE TUNISIENNE

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE,
DE L'ENVIRONNEMENT
ET DES RESOURCES HYDRAULIQUES

Institution de la Recherche et de
L'Enseignement Supérieur
Agricoles

MINISTÈRE DE L'ENSEIGNEMENT
SUPERIEUR, DE LA RECHERCHE SCIENTIFIQUE
ET DE LA TECHNOLOGIE

Université 7 Novembre
de Carthage



**ECOLE SUPERIEUR DES INDUSTRIES
ALIMENTAIRES DE TUNIS**

PROJET DE FIN D'ETUDE EN VUE D'OBTENTION
DU DIPLOME D'INGENIEUR
NATIONAL EN INDUSTRIES ALIMENTAIRE

Effet du conditionnement sous atmosphère modifiée sur la DLC de Merguez
"Spéciale" de dinde

Réalisé par : BOUZIDI HEDIA

Membre du Jury

- Mr. Slim LAMINE
- Mme. Zohra JRAIDI
- Mr. Atef LAKOUD

Encadré par :

- Mr. Slim LAMINE
- Mr. Mohammed BEN AMOR