



Fouzia BENMADI

Adresse : ELEULMA/

Setif - Algérie

Tél : +213773330507/0658335232

E-mail : benmadi.fz@gmail.com

FORMATIONS

2003-2007
Setif - Algerie

Tronc commun : Agronomie
Université Farhet Abess

2007-2009
Batna - Algerie

Ingenieur : Technologie agroalimentaire
Université Hadj Lakhdar

Sujet de mémoire : étude du transfère de matière et de chaleur lors de séchage sous vide de la pomme de terre (variété *Spunta*).

Synthèse agronomique: technique de transformation et de préservation des fruits.

2013 – 2014
Setif – Algerie

B2 : Anglais
EPITA

2014-2015

Master : Qualité des aliments et chimie des produits naturels

Chania - Grèce

Mediterranean Agronomic Institut of Chania MAICH
EXTENDED ESSAY: Emulsion systems stabilized by particles (i.e Pickering emulsions)
as encapsulation vehicles for food bioactives

Juin-2015

TOEFL ITP

Fev-2016
Setif – I.V.Pme

Formation sur la sécurité des denrées alimentaire ISO 22000 HACCP.

Dec-2017
Setif -ISO CANADA

Expert en implantation du système HACCP

Langues :

Arab : Langue maternelle

Anglais : Courant

Français : Courant

Logiciels maîtrisés : Word, Excel, PowerPoint, Visio.

Permis de conduire : Catégorie B

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

01/2011 –

10/2014

Setif

Secteur Administratif.

Inspecteur d'hygiène : Contrôler l'hygiène de la restauration scolaire, les restaurants, les marchés et les magasins de l'alimentation générale.

Délégué d'écologie : Responsable de 80 ouvriers d'hygiène, faire un programme de nettoyage, faire un plan d'aménagement, choix de terrain pour des différents projets comme CET (centre d'effoulement technique des déchets ménagers), rédaction des rapports (quotidiens, hebdomadaire, mensuelles,,,,) assister à des réunions avec les différents responsables dans l'administration locale (chef du daïra, secrétaire général de la wilaya,,,,), la lutte contre leishmaniose.

Délégué des services agricoles : réception des dossiers pour le soutien agricole, l'accompagnement du vétérinaire dans les sorties de contrôle et de vaccination, rédaction des certificats d'agriculteur.

08/2015

02/2016

Setif

Biscuiterie, Secteur Agroalimentaire

Responsable de qualité,

Contrôler la qualité du produit fini, contrôler l'hygiène du personnel, l'hygiène du matériel et du bâtiment.

02/2016 –

07/2016

Eleulma -

Datterie, Secteur Agroalimentaire

Responsable Management de la qualité RMQ.

Implantation et application du système HACCP, ISO 22002.

Rédiger le guide qualité de l'entreprise.

Réaliser des audits réguliers afin de vérifier le niveau de qualité puis faire des comptes-rendus au service concerné.

Mettre en place des actions correctives si besoin, pour retrouver le niveau de qualité demandé ou améliorer la qualité.

Formation des nouveaux membres.

Responsable HSE ;

Charger de l'implantation et le suivi de système 3D (dératisation ; désinsectisation et désinfection) en respectant les exigences de l'ISO 22000.

Rédaction des plannings d'hygiène des locaux et des équipements ;

Suivi de l'état d'hygiène par des check-listes.

Formation du personnel sur les BPH ; BPF.

Chargé de suivi de la santé et la sécurité des travailleurs (suivi des accidents de travail ; suivi des analyses copro-parasito).

10/2016

07/2017

Setif

Packaging alimentaire

Assistante management.

Chargé de la sécurité des denrées alimentaires ISO 22000 et HACCP.

Participation à la migration de l'ISO 9001 version 2008 vers ISO 9001 version 2015.

Auditrice interne selon la norme ISO 19011.

Préparation pour les audits clients ; audit tierce partie ; audit SMETA ; RSE selon la norme ISO 26000.

Préparation et participation aux revues de la direction ;

09/2017

A 09/2018 Datterie, Secteur Agroalimentaire

Directrice du département qualité: Management; Control de qualité; HSE; R&D

Responsable management de qualité :

Implantation et préparation pour la certification HACCP.
Implantation de l'ISO 9001 version 2015.
Faire et suivi des ; Audits internes ; revues de direction ; audits client ; audits tierce parties.
Suivi du système de management de la sécurité des données alimentaires ISO 22000
Suivi des NC ; ACP ; réclamations clients.
Amélioration continue du système management.
Formation des nouveaux recruts sur les systèmes management appliqués dans l'entreprise.

Responsable de laboratoire de Contrôle de qualité

Formation et suivi de l'équipe de laboratoire.
Interprétation et validation des résultats physicochimiques et microbiologiques.
Mise à jour des protocoles d'analyses.
Préparation des dossiers qualités pour l'export.
Assurer le respect du plan de contrôle.
Validation de la conformité des MP ; en-cours ; PF.

HSE

Suivi de bon fonctionnement du service.
Assurer le bon fonctionnement du système 3D (dératisation ; désinsectisation et désinfection) en respectant les exigences de l'ISO 22000.
Mise à jour des plannings d'hygiène des locaux et des équipements ;
Formation du personnel sur les BPH ; BPF.
Suivi de santé et la sécurité des travailleurs (suivi des accidents de travail ; suivi des analyses copro-parasito).

Responsable de recherche et développement

Creation d'un nouveau produit ; dérivé des dattes (miel de datte ; chocolat à tartiné ; bar ; jam ...).
Création des critères de qualité et plan de contrôle des nouveaux produits.

01/2018

01/2019

Consultante en management

- Accompagnement des entreprises pour la mise en place des systèmes management qualité ISO 9001 V2015 ; ISO 22000.
- Diagnostic et identification des problèmes clé.
- Réalisation des diagnostics en matière de management de l'hygiène alimentaire
- Mise en place d'outils de la qualité : méthode de résolution des problèmes, plans de prélèvement,
- Formulation des stratégies & politiques
- Participer à l'élaboration de la stratégie de communication interne et externe du client et accompagner sa mise en oeuvre
- Organisation & procédures
- Elaboration des plans de contrôle de qualité.
- Mise en place d'un système d'évaluation de la performance
- Formation sur le système HACCP.
- Formation sur les bonnes pratiques d'hygiène BPH ; bonnes pratiques de fabrication BPF.
- Formation sur les outils de la qualité

- formation sur les 5M.
- Formation sur les objectifs qualités et les indicateurs de performance
- Formation à l'approche processus
- Formation sur la norme ISO 9001 v2015.
- Formation sur la norme ISO 22000.
- Réalisation des audits internes et inspections.

03/2019 Creation de Bureau d'étude et d'accompagnement, agréé par le ministère de l'environnement.

Activité :

Etude & suivi Installation système de sécurité incendie
 Notices de Sécurité des Immeubles de Grande Hauteur (IGH),
 Plans d'Hygiène & Sécurité Applicables au BTPH (PHS)
 Etudes d'Impact sur l'Environnement (EIE),
 Etudes de Dangers (EDD),
 Audits Environnementales (AE),
 Plans d'Intervention (PI) des ERP
 Plans d'Intervention Interne (PII)
 Plans de Prévention des Risques (PPR)
 Naturels et Technologiques
 Plans de Sûreté Interne (PSI)
 Scénarios d'Accidents et Exécution
 Manœuvres et exercices de simulation

References :

Etude d'impact, étude des dangers : SARL RONIX, abattoir FARDJALLAH...
 Formation sur les bons pratiques HSE, SARL limonaderie SOUMMAM (FRUICADE)
 Formation sur HACCP, et les Bons pratiques d'hygiène, SARL GERBIOR Benhamadi (EXTRA).
 Accompagnement à la mise en place de l'ISO 22000 et ISO 9001 pour SARL GERBIOR Benhamadi (EXTRA).
 Accompagnement et suivi, pour la réalisation des plans d'hygiène et de la qualité, DGA Production

PUBLICATIONS

**Estimation de la diffusivité massique et cinétique
 de séchage sous vide de la pomme de terre (variété *Spunta*)**
Revue des Energies Renouvelables Vol. 12 N°4 (2009) 655 – 665

D. Fahloul¹, F. Benmadi et S. Boudraa
 Laboratoire de Génie des Procédés Alimentaires,
 Département d'Agronomie, Université Hadj Lakhdar, Batna, Algérie
 (reçu le 20 Novembre 2009 - accepté le 30 Décembre 2009)