



BELHOUCHAT SALAH

Ingénieur d'état en sciences agroalimentaires
Contrôleur de qualité, Chargé de packaging, Infographe,
Conseiller commercial professionnel.

Objectif

ingénieur expérimenté , doté d'un diplôme d'ingénieur d'Etat en Sciences de l'aliment et des industries agroalimentaires, passionné par l'industrie agroalimentaire. Discipliné et dévoué à mon métier, je souhait commencer une nouvelle aventure professionnelle dans laquelle je pourrais continuer à perfectionner mes compétences et cela au sein d'un environnement qui me procure un minimum de stabilité .

Education

- ★ 2020 : Obtention d'un diplôme d'ingénieur d'état, en Sciences de l'aliment et des industries agro-alimentaires.
- ★ Option : conservation et de conditionnement des denrées alimentaires.
- ★ 2020 : Obtention d'un diplôme de Master, en Sciences de l'aliments et des industriesagro-alimentaires.
- ★ 2017-2016 : Concours national d'accès aux grandes écoles SNV, Alger
- ★ Moyenne 15:95 2020 /2019 – Moyenne de cursus : 14:31.
- ★ Les principaux axes de formation:
 - ★ Conservation - Conditionnement - Technologie des matériaux
 - ★ Contrôle qualité - Management qualité - HACCP, BPH, BPL.
 - ★ Design /marketing - hygiène industrielle - gestion des risques
 - ★ Transformation des aliments - technologie des emballages.
 - ★ Eco-conception - réglementation - gestion d'entreprise.

Experiences

- ★ Superviseur commercial - freelance / Miftah el Alam travel - 2025
- ★ Ingénieur R&D - Chargé de packaging chez SARL KAOUA FOOD (Chocolaterie - Confiserie - Biscuiterie) Optilla - 2024
- ★ Contrôleur qualité chez SARL KAOUA FOOD - Optilla - 2024
- ★ Contrôleur qualité chez SARL Falait -fromagerie tartino - 2023
- ★ Contrôleur qualité chez SPA Margarinerie LaBelle 2021-2020
- ★ Tâches principales :
 - conception, développement, optimisation, réglementation de packaging,
 - suivre les fournisseurs et validé les B-A-T,
 - Mettre en œuvre les techniques de CQ selon le protocole défini,
 - Effectuer les prélèvements nécessaires pour l'analyse,
 - Interpréter les résultats,
 - Rédiger les rapports d'analyse,
 - Identifier les anomalies, leurs causes, et proposer des solutions,
 - S'assurer de l'application des consignes,
 - Définir et faire évoluer les modes opératoires,
 - Évaluer les instruments de mesure,
 - Utiliser des logiciels de gestion de la qualité.
- ★ les stages pratiques : RAMY milk,NCA Rouiba,Mama-Blida,Amor-Blida.
- ★ Participation à la finale de la compétition INJAZ EL Djazair 2019
- ★ Expérience comme président de club scientifique d'ESSAIA "STARSTEP"
- ★ Fabrication des produits céréaliers allégés en matières grasses.

Compétences

- ★ Bonne maîtrise des instruments de laboratoire.
- ★ Connaissance des matériaux et des techniques (usinage, fabrication...)
- ★ Connaissance des processus de fabrication et des points de contrôle.
- ★ Maîtrise des logiciels de design et de montage vidéo(Psd, Ai, filmora 9...)
- ★ Bonne maîtrise de l'outil informatique, maîtrise des logiciels de l'office. ★ véhiculé

PROFILE

- ★ Rigoureux et dynamique
- ★ Qualités de communication
- ★ Qualités d'organisation
- ★ Sens de l'analyse et de synthèse
- ★ Transparence
- ★ Autonomie
- ★ Pragmatisme
- ★ Discipline et professionnalisme

CONTACT



salah.belhouchat97@gmail.com



Bordj El Kiffan - Alger



+213 668.04.61.04

LANGUES

Arabic : native

French : very good

English : good

INFO-TECH

