



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



BELHOUCAT 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'État en Sciences de l'aliment et des industries agroalimentaires, passionné par l'industrie agroalimentaire. Discipliné et dévoué à mon métier, je souhaiterais 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 industries agro-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,
 - suivi les fournisseur 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 comptes rendus 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,
 - Etalonner les instruments de mesures,
 - 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