

Mustafa SEGHIOUER
4, rue de Marsannay la côte
21000 Dijon
Tel : 06.73.9003.74
E-mail : m.seghiouer@hafc.fr

Né le 23 septembre 1978 à Dijon.
Nationalité française
46 ans, marié, 4 enfants.
Permis B - véhiculé.

CONSULTANT AGROALIMENTAIRE

FORMATION

Depuis le 07/09/2006 :

Lauréat National du concours « Talents Des Cités » (organisé par le Sénat - Paris), parrainé par le Groupe Casino (42).

06/06/2006 au 09/06/2006 :

Formation de formateur/consultant – LCA Performances – Paris.

20/09/2004 au 30/09/2005 :

Titre homologué en ‘hygiène et contrôle qualité des produits agro-alimentaires’ en alternance à l’ESTBA (Ecole Supérieure des Techniques de Biologie Appliquée) – Paris 20^eme :
- connaissances solides en qualité (HACCP, normes ISO).
- connaissances en œnologie (vins de France et au niveau international, méthodes d’analyse sensorielle, etc).
- cours de communication dans le but, entre autres, d’améliorer la gestion d’une équipe.
- travaux divers : formations hygiène (PowerPoint et autres supports), études de cas et amélioration de systèmes qualité, etc.

2002/2004 :

BTS diététique au lycée René Auffray - Clichy (92).

2000 :

Baccalauréat Scientifique (option Sciences et Vie de la Terre) au lycée Jean-Marc Boivin - Chevigny-Saint-Sauveur (21).

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

Depuis le 28/07/2006 :

Gérant et associé unique du CABINET HAFC : formation, audit et conseil en HACCP, spécialisation agréage des Produits de la Mer pour Groupe CASINO / E.LECLERC / AGROMOUSQUETAIRES.

2011 à 2016:

Gérant et associé du CABINET NUTRITION NETWORK – Siège : 21000 DIJON (développement et commercialisation du logiciel ECOMENU : gestion des plans alimentaires et menus en restauration scolaire, conformément aux textes en vigueur).

20/09/2004 au 30/09/2005 :

Diététicien Hygiéniste au sein de la société SCORE SERVICES (restauration d’entreprise) :

- interprétation de résultats microbiologiques et mise en place d’actions correctives,
- mises à jour et application des procédures du manuel HACCP, audits hygiène (réunion d’ouverture et de clôture avec tout le personnel et suivi pour assurer le respect de l’hygiène avec contre-visites,...),
- maîtrise des alertes sanitaires,
- amélioration de la qualité des produits (réunion de dégustation),
- formation de cuisiniers à l’équilibre alimentaire + HACCP (PowerPoint),
- réalisation d’un projet lancé par NESTLE WATERS pour l’éducation nutritionnelle des convives sur un des restaurants SCORE SERVICES.
- obtention du logo PNNS (Plan National Nutrition Santé) pour la diffusion d’informations sur l’équilibre alimentaire.
- occupation des différents postes en cuisine de restauration collective (réception, cuisson, hors-d’œuvre et desserts, service, plonge).

2004 :

- Stage de 5 semaines au CHS à Dijon (Centre Hospitalier Spécialisé).
- Stage de 5 semaines à l’hôpital Philippe Le Bon - Beaune (21).

2003 :

- Education nutritionnelle en grande section à l’école maternelle Jules Ferry - Clichy.
- Education nutritionnelle, formation hygiène et sécurité alimentaire au restaurant d’entreprise ARPEGE – La Défense (92).
- Mise en œuvre de la méthode HACCP au sein du restaurant d’entreprise ‘Avenance’ – Gennevilliers (92).

1998 / 2000 :

Soutien scolaire au sein de l’ACODEGE à des enfants du cycle secondaire (service de prévention spécialisé).

LANGUES ET CENTRES D’INTERETS

Langues :

- Anglais : niveau moyen
- Arabe : niveau bon.

Centres d’intérêts : documentaires télévisés, nature et environnement, sciences de la Vie et de la Terre, cinéma (films français), sport (course à pied et vélo), voyage et découverte de cultures étrangères.