**Nom et Prénom**: SGHAIER Oussama

**Date et lieu de naissance**: 15-02-1985 a Menzel Temim

**Etat civile**: célibataire

**Adress**e : Tunis

**Numéro téléphonique**: (216) 20 919867

**E-mail :** sghaier000oussama@gmail.com

E-mail :sghaier000oussama@gmail.com



***Diplôme :***

2010-2011 : Licence appliquée en gestion de la qualité et des risque dans les industrie agro-alimentaire obtenue de l’ISET de Sfax.(Etude d’un an pour l’obtention de la licence)

2009-2010 : Diplôme universitaire en agro-alimentaire à l’ISET de Sidi Bouzid.

2007 : Baccalauréat Mathématiques à lycée secondaire à El Hawariya

***Stages et projet de***

*Projet de fin d’étude :*

2010- 2011 : au sein de la société d’abattoir de poulet et dinde « NOUVA POULE » Sfax (Agareb)

Sujet du projet : Contribution de système HACCP dans un abattoir de poulet et dinde.

*Projet de fin d’étude :*

*2009-2010 :*à la société Tunisie lait « CANDIA » ; Sousse (Sidi Bou Ali).

Thème du projet : Suivie de la qualité : Physico-chimique, Microbiologie et Sensoriel du beurre extra fin.

*2008-2009* : Stage de Technicien au sein de la société de conservation alimentaire « TUCAL » ; Tunis (Manouba).

Thème de stage : Suivie de la qualité microbiologique de la conserve de tomate concentrée.

*2007-2008* : Stage à la société Thon Sidi Daoud « ABCO » El Haouria Sidi Daoud.

Thème de stage : Suivi de la chaine de fabrication et la qualité Microbiologique de la sardine.

***Formation complémentaires :***

En 2013 : Formation de trois jours en mangement de la santé et la sécurité au travail à la société Occupation Health and Safety Assessment Series18001, (OHSAS).

***Expériences professionnelles :***

2013-2017 : Hygiéniste, magasinier, chef de centre et gestionnaire de stock à Petro Confort Catring (PCC).

2011- 2013 : Agent de qualité et magasinier à « Nouva Poule » (Société Nouvelle d’abattage Avicole).

**Connaissance informatique :**

* Word, Excel, Access, power point, Front page.

**Langues :**Français .

**Autres** : Permis de conduire Catégorie B.