

BENSELLAM NOUREDDINE



Age 27 ans
Adresse Hay el Mohammadi, 46 BD GRAND CENTURE, CASBLANCA
E-mail Bensellamnoureddine1@gmail.com
Téléphone +2126 25 51 07 69 / +2126 55 35 14 92
Nationalité Marocain

FORMATION ET DIPLOMES

- 2018 - 2020 :** Diplôme des techniciens spécialisés en agroalimentaire (Industrie laitière)
Institut des Techniciens Spécialisés en Agriculture (ITSA) Sidi HAMMADI PROVINCE DE FQUH BEN SALAH.
- 2016 - 2018 :** 2^{ème} année Sciences économiques et gestion.
Université Hassan 1 facultés des sciences juridiques économiques et sociales SETTAT.
- 2013 - 2015 :** Diplôme de technicien en polyculture Élevage.
L'institut Technique agricole de la Chaouia BEN AHMED.
- 2012 - 2013 :** Baccalauréat en sciences expérimentales /option sciences physiques **Lycée Ras El Ain.**

FORMATIONS CONTINUS

- Septembre 2019 :** Certificat de Formation sous thème : Marketing digitale
Institut académique de formation et de langues A FQIH BEN SALAH.

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

Mars 2022

Septembre 2022:

Travaille comme un technicien de production

Exploitation : Fromagerie NOOR DANA à Làayoune.

Domaine d'activité : Spécialisée dans la fabrication du fromage (Slice, Fondu).

Octobre 2021 :

Décembre 2021

Travaille comme un aide de chef de production du fromage.

Exploitation : Société GIADA- Zone industrielle bd Chefchaouni Casablanca.

Domaine d'activité : Spécialisée dans la fabrication des tous options du fromage (Mozzarella, Burrata, Ricotta et fromage fumer).

Décembre 2020 :

Avril 2021

Travaille comme un contrôle laitier

Exploitation : Coopérative COLAINORD –Tétouan

Domaine d'activité : Spécialisée dans la fabrication du lait et des produits laitiers.

Décembre 2019 : Stage d'approfondissement

Janvier 2020

Thème du projet : Maîtrise d'optimisation du bilan matière Lait
Ramassage – Taux Protéique et Matière Grasse de lait.

Exploitation : Entreprise « BEST MILK » (Usine de **Marrakech**).

Domaine d'activité : Productions lait et dérivées laitières (yaourt étuvé, brassé yaourt à boire, leben, beure)

Mai 2019 :

Juin 2019

Stage d'initiation en milieu de travail

Partie 2 : Chaîne de valorisation laitière.

Exploitation : PALMI GLACE SARL – COUMMUNE NKHILA- **BEN AHMED SETTAT.**

Domaine d'activité : Préparation et commercialisation des glaces Alimentaires.

COMPETENCES ET CONNAISSANCES :

- Maîtrise les outils de gestion des productions (TPM, SMED, AMDEC)
- Conducteur de machine **UHT Stephan.**
- Conducteur de machine **Natec.**
- Fondeur de cocker **Stephan.**
- Fondeur de cocker **UZERMAK.**
- Maîtrise Les analyses Physiques – Chimiques et Microbiologie en agroalimentaires.
- Maîtrise des étapes de fabrication au sein de l'industrie laitière, de contrôle de qualité du lait et produits laitiers, et les étapes de nettoyage/désinfection et de CIP.
- Maîtrise des étapes de fabrication du fromage.
- Maîtrise les outils de qualité.
- Maîtrise du planification ou maintenance préventive.
- Maîtrise le marketing digital.

Linguistiques :

Arabe : Maitrisé

- Français : Courant

- Anglais : Moyen

Informatique : Microsoft Office (Word, PowerPoint, Excel)

COMPETENCES EXTRAPROFESSIONNELLES :

- ✓ Sens de responsabilité
- ✓ Sérieux
- ✓ Dynamique
- ✓ Esprit d'équipe
- ✓ Ponctuel