

26183757



BEN AROUS , TUNIS



amel.26183757@gmail.com



* FORMATION

* 2015-2016: Baccalaureat section sciences expérimentales
* 2017-2019: Licence appliquée en génie des procédés : Parcours : génie des procédés agro-alimentaire
* 2020: -Formation ISO 2200 Version 2018 (formation en interne)

-Formation ISO 9001 (formation en interne)

* EXPERIENCES PROFESIONNELLES
* **Janvier 2017 :** Stage initiation au sein de laboratoire contrôle qualité de la société tunisienne de biscuiterie SAIDA « SOTUBI »
* **Janvier 2018** : Stage Perfectionnement chez poulina groupe holding
* **février 2019 – juin 2019 :** Stage PFE durant 4 mois au sein de laboratoire des substances bioactives de technopole Borj Cedria : Thème « Activité biologique et composition chimique des huiles essentielles et des extraits de Laurus nobilis et salvia officinalis »
* **2019 :** **Société COMBRA**
* **Poste occupé :** coordinatrice production
* **2019-2020 :** **Travail Durant 12 mois chez J’OYS**
* **Poste occupé :** Décoratrice

**PROFIL**

**NOM : Khmissi**

**Prénom : Amel**

**Date de naissance** : 01/12/95

**Etat civil** : célibataire

## Connaissances Informatique

Bureautique informatique : Excel, Word, Powerpoint,…

## Logiciel utilisé :

UNIGES

**Langue**

Arabe : 🗹🗹🗹

Français : 🗹🗹

Anglais :🗹

* **2020**: **Les laboratoires vital**
* **Poste occupé : technicienne de production + chef d’équipe**

**Tache et activité :**

* **technicienne de production**
* Préparation des mélanges : forme sèche, semi-liquide, semi liquide cosmétique, liquide (pontage des ingrédients, vérification poids + lot+DLC et aspect matières première )
* Remplir et vérifier les fiches fabrication + vérification des dossiers de lot
* Effectue l’ensemble des contrôles au cours de production : contrôle masse des produits semi fini, contrôle et validation triage SF , contrôle conformité PF avant libération , validation opérationnelle des équipements, Contrôle conformité article conditionnement ….
* Remplir les suivis de contrôle au cours de production
* Veille à la bonne application des plans de nettoyage et désinfection
* Veiller à la qualité du produit et le respect des spécifications des clients
* Veille à l’application des BPH ET BPF
* Veille à la bonne application des règles d’hygiène des locaux et du personnel
* Remplir les fiche nettoyage
* Les inventaires
* Remplir les listes nominatives
* Remplir les diagrammes de performance
* **chef d’équipe :**
* la mise en fabrication des produits
* gestion d’équipe
* résoudre les problèmes courants
* le respect des normes de sécurité agroalimentaire
* remplir les suivis au cours de production