



AL-HAFIZ ABALLAH ABDERAMANE

Ingénieur Contrôle Qualité des Produits Alimentaires

Profil Professionnel

Technicien de contrôle qualité des produits alimentaires avec une expérience dans l'industrie agroalimentaire et le laboratoire de contrôle, qualité des denrées alimentaire. Excellente maîtrise des techniques qui permettent d'assurer le contrôle qualité des produits. Orienté vers les détails et capable de travailler sous pression.

Parcours professionnel

Industrie Agroalimentaire-Tropic Bio | Jan – Mai. 2024

- Veille à l'application des obligations réglementaires en hygiène et sécurité.
- Management des équipes en faisant preuve de leadership nécessaire pour parvenir à l'atteinte des objectifs.
- Gestion de l'acquisition et de l'entretien des équipements enfin de garantir la sécurité et la performance.
- Suivi des innovations et des nouvelles tendances produits et de consommation.
- Gestion de la communication interne, motivation et fédération des équipement autour des projets.

Institut National d'hygiène | Juin – Nov. 2024

- Participation à la mise en point de nouveaux protocoles et de méthodes d'analyse pour améliorer la fiabilité des contrôles qualités.
- Evaluation de l'application des procédures de sécurités et du respecte des normes sanitaires en proposant des améliorations.
- Interprétation des résultats et rédaction de comptes rendus d'analyses.
- Maintien des connaissances avancées du secteur afin de fournir les meilleurs conseils aux exploitants agricoles et aux consommateurs.

Coordonnées :

+235 66 18 38 15 – 92 34 74 97

Alhafizabdallah27@gmail.com

N'Djaména -Tchad

Compétences :

- Normes d'hygiène alimentaire (HACCP)
- Qualité, Hygiène, Sécurité et Environnement (QHSE)
- Amélioration continue
- Gestion de la qualité
- Gestion des risques liés à l'environnement
- Nutrition communautaire
- Bonne maîtrise de l'outil informatiques

Parcours académique :

Diplôme d'ingénierie - **Hygiène Alimentaire et Management de la Qualité/Université de Lomé 2023**

Licence Fondamentale - **Biologie des Organismes végétaux/Université de Ngaoundéré 2021**

Baccalauréat de l'Enseignement
Secondaire général et
Technique - Série D/Lycée des
Assemblés Chrétienne de
N'djaména 2016

Langue :

Français

Personnalité :

- Sociable
- Flexible
- Autonome
- Leadership
- Travail d'équipe
- Ponctuel

Centre d'intérêt :

- Sport
- Voyage
- Lecture
- Cuisine

Centre Hospitalier Universitaire du Campus-Lome (CHU-Campus) Aout – Nov. 2023

- Evaluation du risque et l'état nutritionnel de chaque enfant.
- Evaluation de différents aliment et stratégies pour identifier les approches nutritionnelles optimales.
- Conception des menus équilibrés conformément aux recommandations notionnelles en utilisant les produits locaux.
- Conseil personnalisé pour prendre soin des enfants dans le domaine de la nutrition et l'hygiène.
- A servi de spécialiste nutrition au personnel du service et des soins afin d'améliorer les services nutritionnels.
- A établi et géré des dossiers et des registres nutritionnels complets.

Formation continue

- Formation sur les systèmes de management de la qualité et démarche de certification à l'Université de Lomé – **Avril 2022.**
- Formation sur les méthodes d'analyses des résidus médicamenteux d'origine vétérinaire dans les denrées alimentaires au Centre de Contrôle de Qualité des Denrées Alimentaire – **Janvier 2025.**