

GUEJI YOUSSEF

Responsable Qualité et Sécurité des denrées alimentaires

Professionnel motivé avec plus de cinq ans d'expérience dans le secteur agroalimentaire, je suis reconnu pour mon expertise approfondie et ma passion pour l'amélioration continue. Doté de compétences éprouvées en gestion de projet, collaboration en équipe et résolution de problèmes complexes, je m'engage à contribuer de manière significative au succès d'une organisation innovante. Mon engagement envers l'excellence, mon esprit d'initiative et ma capacité à m'adapter à des environnements dynamiques me permettent de relever efficacement les défis et de mener à bien des missions stratégiques.

EXPERIENCE PROFESSIONNELLE

Société des Boissons du Maroc | Responsable des systèmes de Management Qualité et Sécurité des denrées Alimentaires

Mai. 2024 - Aujourd'hui

- Déployer, implémenter et maintenir les processus du système de management de la qualité et SDA
- Planifier et exécuter les audits internes ainsi que les audits et visites clients
- Garantir la conformité du système qualité & SDA aux exigences de tous les partenaires internes et externes
- Animer des groupes de travail pour analyser les réclamations clients/fournisseurs et les non-conformités ; suivre les actions correctives au sein des différents processus de l'organisation
- Prendre en charge l'animation de l'équipe HACCP
- Communiquer sur la réalisation des objectifs qualité
- Accompagner les équipes opérationnelles dans la gestion des processus SMQ & SMSDA
- Assurer le suivi et le contrôle des aspects liés à la sécurité sanitaire des aliments (Suivi des PRP/ CCP, PRPO)
- Rassembler les informations pour l'élaboration des tableaux de bord qualité
- Participer à l'élaboration de la revue de direction et à l'évaluation des risques liés à la qualité et la sécurité des denrées alimentaires
- Superviser le suivi des alertes alimentaires, traçabilité, rappels, situations d'urgence, etc.

Société des Boissons du Maroc | Contrôleur a la réception

Mai. 2022 - Mai. 2024

- Contrôle à la réception des matières premières et mise à jour des spécifications techniques et des modes opératoires.
- Établir les réclamations fournisseur et traitement des réclamations client.
- Validation des nouveaux articles matière première et les BAT d'emballage
- Participation à l'audit de certification de la société SBM pour les normes ISO 9001 - ISO 22000 et FSSC 22000 et effectuée les tests de traçabilité

Koutoubia | Technicien contrôle qualité

Sept. 2020 - Mai. 2022

- Le contrôle qualité du processus de fabrication de la matière première au produit fini
- Établir les certificats sanitaires d'origine et les dossiers de traçabilité
- Préparation des prélèvements pour analyse interne et externe



CONTACT

☎ +212664676615

📍 Casablanca, Maroc

✉ Youssef.gueji@gmail.com

LOGICIELS

- SAP
- Excel
- Word
- PowerPoint
- Outlook

COMPÉTENCES

- Gestion des MRP
- Résolution des problèmes
- Maîtrise des normes ISO 9001 / 22000 et FSSC 22000 V6
- Maîtrise des méthodes & outils de la qualité
- Connaissance des référentiels qualité & SDA
- Connaissance des pratiques & méthodologies d'audit qualité
- Connaissance des concepts, outils et méthodes du management de la qualité
- Suivi et gestion des indicateurs de performance (KPI)
- Mise en place de plans d'action corrective et préventive
- Rédaction de procédures et de documents qualité.

OCP JORF LASFAR (labomag) | Technicien de laboratoire

Oct. 2019 - Fév. 2020

- Contrôle des produits finis et les acides
- Préparation des réactifs et les cartes de contrôle
- Le respect des bonnes pratiques de laboratoire et d'hygiène

OCP KHOURIBGA (LPEE) | Technicien de laboratoire

Fév. 2018 - Oct. 2018

- Réaliser les analyses physicochimiques sur les diffère étapes d'extraction de phosphate comme détermination des métaux lourds par SAA et ICP et aussi des méthodes gravimétriques
- Le respect des bonnes pratiques de laboratoire sous la norme 17025

OCP JORF LASFAR | Stage Libre

Mar. 2015 - Avr. 2015

- Réaliser les analyses physicochimiques
- Le respect des bonnes pratiques de laboratoire sous la norme 17025
- Réorganiser la salle de stockage des produits chimiques selon le tableau Comparatif des risques

COSUMAR | Stage PFE

Fév. 2014 - Mar. 2014

- Résolution d'un problème d'humidité en collaboration avec le service qualité et le laboratoire interne
- Préparation des prélèvement et réalisation des analyses

FORMATION

Master en nutrition qualité et sécurité alimentaire / FST Mohammedia

2023 - En cours

Licence professionnelle en hygiène contrôle qualité Et distribution en agroalimentaire / FST Mohammedia

2021-2022

Formation QHSE / CFAP

2015

Technicien Spécialisé en Hygiène et Qualité / CFAP

2012-2014

BAC / Lycée farabi

2011-2012

Langue

- Français
- Anglais
- Arabe

Qualités

- Rigueur et organisation
- Esprit d'analyse
- Aisance relationnelle et communication
- Leadership
- Force de proposition
- Autonomie
- Résolution de problèmes
- Résistance au stress

Intérêts

- Lectures sur l'amélioration continue
- Formations en ligne et cours sur les normes qualité et la gestion de projet.
- Sports collectifs
- Voyages