

CURRICULUM VITAE

ZABAT MESSAOUD – Agé : 47 ans – Marié, deux (02) enfants

CITE KOUHIL LAKHDAR Bt N°05 N° 07 Constantine,

TEL : 0559-094-656 Bureau : 031-613-549 e-mail : zabatmessaoud@gmail.com

zabatsamir@voila.fr

SPECIALISATION EXPERTISE EN ANALYSES INSTRUMENTALES ET MANAGEMENT DE LA QUALITE (FRANCE).

INGENIEUR D'ETAT EN AGRONOMIE

OPTION : TECHNOLOGIE DES INDUSTRIES AGRO-ALIMENTAIRES

Grade : INSPECTEUR PRINCIPAL EN CHEF (IPC).

Fonction : RESPONSABLE DE MANAGEMENT DE STOCK ET DU PARC SCIENTIFIQUE

Objectif et domaine d'intervention

- Faire partie des équipes d'expert Algériens.
- Mettre en œuvre mes acquis d'expérience au service du management et de la qualité en Algérie.
- ISO 17025 v 2005, ISO 9001 v 2008, HACCP, ISO 22000 v 2005, outils de la qualité, Organisation et Gestion de stock et approvisionnement, BPL, ...

Formation (Bac + 5) + une année de spécialisation(France)

2007 : Soutenance fin de formation « spécialisation », mention « Assez bien ».

1991 : Soutenance fin de cycle Ingéniorat, mention « Très bien ».

86/89 : Tronc commun en agronomie, Institut de la formation Supérieur en Agronomie ex ITA (Mostaganem).

85/86 : Tronc commun Biologie université (Constantine).

84/85 : Bacsérie sciences.

Stages

2013 : Formation d'évaluateurs suivant la norme ISO17021v 2011 (ALGERAC).

2010 : Formation sur l'analyse des résidus de pesticides(FISICO).

2007 : Application de fin de formation de spécialisation au LABERCA (Nantes France) sur les cartes de contrôle GC/MSMS

Avril 2006 : Formation aux techniques de dosage des mycotoxines (aflatoxines) au laboratoire de la répression des fraudes (DGCCRF) de Rennes France.

2006 : Formation sur les techniques chromatographiques et spectrales cadrée par des experts marocains au laboratoire d'Alger.

2005 : Formation sur les techniques chromatographiques au CRAPC (Bab Ezzouar).

- 2002** : Formation sur l'audit interne selon référentiel **ISO 17025** version 1999.
Formation en Informatique (Initiation : MS DOS / Windows, Office2000)
- 2001** : Stage sur les instruments chromatographiques et spectrophotométriques (Paris, France).
- 2000** : Stage sur les instruments chromatographiques (HPLC) à LNCPP Constantine.
- 1999-2000** : Cours sur l'analyse instrumentale (HPLC, CPG, GC-MS, RMN..) à l'institut de chimie, Université se Mentouri Constantine.
- 1994-1996** : Service national (Administration à ESAM, Oran).
- 1991** : Thème de fin de cycle sur les résidus des pesticides des les jus d'agrumes (ENAJUC, Ramdhane Djamel Skikda ; UniversitéMentouri(Constantine).
- 1990-1991** : Voyage d'études (PartieTechnologie), unités de fabrication de sucre, boissons gazeuses, semoulerie, minoterie, (Mostaganem, Relizane, Oran,...)
- 1986-1989** : Stage pratique (chaque fin d'année dans des domaines auto-gérés).

Expérience professionnelle

- 2013** : Consultant formateur auprès de certains bureaux sur ;les BPL, Hygiène et sécurité des laboratoires, Gestion des stocks, gestion de l'inventaire.
- 2012-2013** : Enseignant associé à l'université de Mentouri Constantine « Techniques de contrôles et de traçabilité » INAATA master 2,
- 2011** : membre de la commission de Wilaya d'hygiène alimentaire lors des visites officielles.
- 2010-2014** : Enseignant associé à l'université de Mentouri Constantine « assurance qualité des analyses microbiologiques » institut Chimie pharmaceutique master 2,
- 2009-2010** : Consultant Formateur à chez des industriels en pharmaceutique ISO 9001v 08, BPL, HPLC, ISO 17025 v 05,... mise en place d'un laboratoire de contôle...
- 2008** : Formateur des cadres d'industrie des produits vétérinaires ISO 17025 v 05, et les techniques chromatographiques.
- 2005** : Présentation et débat sur résultats du projet de recherche sur la qualité des eaux de consommation de la région de Constantine à Zéralda –Alger-
- 2002** : Désigné **Chef de projet de recherche** sur la qualité des eaux de consommation de la région de Constantine.
- 2002** : Désigné **Responsable de gestion de stock et du parc des équipements scientifiques.**
- 2001** : Nommé **chef de section des analyses chromatographiques et spectrales** au laboratoire régional de Constantine
- 2000** : **Membre permanent** de la commission régionale chargée des autorisations d'ouverture des laboratoires.
- 1998** : Désigné chef section par intérim des analyses chromatographiques et spectrales de laboratoire régional de Constantine.
- 1997 / 1998** : Désigné **Chef de section par intérim**, section des produits d'origine végétale au laboratoire régional de Constantine.
- 1996** : Parmi l'effectif du Centre Algérien du Contrôle de la Qualité et de l'Emballage « CACQE » en tant qu'Inspecteur Principal de contrôle de la qualité et de la répression des fraudes, de l'inspection Régional du CACQE (Constantine)

Compétences

- Assurer la gestion des activités **techniques** de la section en matière d'analyses **chromatographiques et spectrales** : dosage, nouvelles technique, notion de maintenance des équipements instrumentales.
- Participer à la mise en place d'une démarche qualité au sein du laboratoire de Constantine (selon le référentiel ISO 17025/99 et ISO 9000/2000).
- Assurer la gestion du projet de recherche, planifier, réaliser, contrôler, les activités liées au projet, présenter et débattre les résultats..
- Vulgarisation et sensibilisation des dispositions réglementaires en matière de contrôle de qualité en Algérie.
- Très bonne approche des industries agro-alimentaires dans les pays de la Loire (France) certification (ISO, BRC, IFS...) démarche HACCP et traçabilité.
- Management qualité dans les laboratoires et gestion du parc des appareils de mesures.
- Maîtrise des analyses chromatographiques et spectrométriques (SAA, Masse).
- Communication, outils de gestion de la qualité (Maîtrise Statistique des Procédés).

Connaissances

- Inspection et contrôle des unités de productions industrielles, des établissements de prestation de service.
- Gérer les stocks selon des règles scientifiques
- Notions des analyses physico-chimiques des produits alimentaires
- Notions des textes réglementaires relatifs au contrôle des produits alimentaires.
- Connaissances en matière de mise en place d'un S.M.Q (ISO/CEI) pour certification des entreprises et accréditation des laboratoires, HACCP.
- Animation des rencontres, Communication (power point).

Aptitudes : Analyses, Gestion et démarche qualité

Methodique, Esprit d'analyse et de synthèse, Motivé, Efficace, Déterminé, Communicant.

Divers

Langue : Maîtrise du français

Maîtrise moyenne de l'anglais, (Lu, Ecrit et Parlé)

Outil informatique : Maîtrise des logiciels bureautiques.

Loisirs : sports, musique et voyages.