Abderraouf DAHA

Ingénieur en Sciences Alimentaire et des Industries Agro-alimentaire

Ingénieur en sciences alimentaires, spécialisé en aliments fonctionnels et compléments alimentaires, disposant d'une expérience en contrôle qualité, analyses physico-chimiques et microbiologiques, ainsi qu'en supervision de l'hygiène et de la sécurité sanitaire des aliments. Expérience dans les industries agroalimentaires et le secteur hôtelier, avec des compétences en bonnes pratiques d'hygiène (BPH), principes HACCP, contrôle des procédés, suivi des non-conformités et formation du personnel. Intéressé par la formation professionnelle, l'accompagnement qualité et l'amélioration continue des systèmes de sécurité des aliments.



+213658402122 | ANNABA | abderraouf.daha00@gmail.com | 19 septembre 1997

Education

DIPLÔME / INGÉNIEUR D'ÉTAT En industrie agro-alimentaire / Option : Sciences et Technologie des Aliments — Sep 2015 – Nov 2020

- École supérieure des sciences de l'aliment et des industries agro-alimentaires (ESSAIA) Alger.
  EL-HARRACH ALGER

DIPLÔME / MASTER en Sciences Alimentaire — Sep 2017 – Nov 2020

- École supérieure des sciences de l'aliment et des industries agro-alimentaires (ESSAIA) Alger.
  EL-HARRACH ALGER

Emplois

- **INGÉNIEUR CONTRÔLE QUALITÉ – LABORATOIRE CENTRAL DE L'INTENDANCE MILITAIRE -ELHARRACH-ALGER-** — Nov 2021 –Oct 2022

- Réalisation du contrôle qualité et de la conformité des denrées alimentaires destinées aux structures militaires.
- Exécution et supervision des analyses physico-chimiques, microbiologiques et organoleptiques.

- **RESPONSABLE QUALITÉ – ACILA GEPACO SHEHRAZAD ALGÉRIE (Fabrication Halwa Chamia) -ANNABA-** — Dec 2023 –Mar 2025

- Contrôle des matières premières, procès de fabrication et produits finis.
- Suivi des paramètres de fabrication impactant la texture, la stabilité et la conservation.
- Participation active à l'amélioration de la formulation produit, notamment sur la texture et l'homogénéité.

- **QUALITY MANAGER – SARL BL EL NOUR LILMIYAH EL ADBA (Eau de source & boissons gazeuses) –TOUSMOULINE- ELBAYED-** — Mar 2025–Sep 2025

- Participation au lancement et à l'installation technique de l'usine.
- Mise en place complète du laboratoire de contrôle qualité : sélection des équipements, Installation, Qualification analytique.
- Contrôle du soufflage PET, rinçage, remplissage et conditionnement.

- **RESPONSABLE HYGIÈNE ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE – HÔTEL Seybouse International –ANNABA-** — Sep 2025– Sep 2026

- Mise en place progressive du système HACCP sur l'ensemble de la chaîne alimentaire de l'établissement.
- Sécurisation sanitaire depuis la réception des marchandises jusqu'à la transformation, conservation et service.

- **Superviseur Hygiène et Sécurité Alimentaire EGT Annaba – Entreprise de Gestion Touristique d'Annaba** — Sep 2026– Actuel

- Supervision et évaluation des conditions d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments au sein des établissements hôtelières.
- Préparation et animation de formations du personnel sur l'hygiène alimentaire, les BPH et les principes fondamentaux du HACCP.

Projet de réalisation

- Projet de fin d'études : (Ingénierie)

Élaboration d'une barre énergétique d'origine végétale et enrichie en antioxydants naturels (08/2019 - 09/2020)

Compétences spécifique

Management de l'hygiène et de la sécurité alimentaire : connaissances des exigences de la norme ISO 22000:2018 et de leur articulation avec les principes HACCP.

Système HACCP : identification et analyse des dangers, application de la méthode des 5M, surveillance des points critiques et suivi des actions correctives.

Réalisation d'analyses physico-chimiques et microbiologiques

Élaboration et suivi des procédures d'hygiène : plans de nettoyage et de désinfection, protocoles sanitaires et suivi de leur application.

Bonnes pratiques professionnelles : connaissances des BPF, BPL et des référentiels relatifs à la qualité et à la sécurité alimentaire.

Audit et contrôle qualité : inspection des locaux et équipements, identification des non-conformités, analyse des risques et élaboration de plans d'actions correctives.

Réglementation relative à la sécurité sanitaire des aliments

Évaluation des risques sanitaires : Capacité à évaluer les risques sanitaires liés aux produits alimentaires et pharmaceutiques, en tenant compte des aspects microbiologiques, toxicologiques et environnementaux

Formation et communication technique : préparation de supports pédagogiques, animation de formations en hygiène alimentaire et HACCP, sensibilisation et évaluation des

Langues

- **Arabe :** langue maternelle.
- **Français :** très bon niveau (lu, écrit et parlé).
- **Anglais :** bon niveau (lu, écrit et parlé).