



JBARA Soulaïmane

Soulaïmane JBARA, âgé de 23 ans
étudiant en deuxième année master.

Je suis organisé, rigoureux et
polyvalent, ouvert à toutes
opportunités d'alternance .

CONTACT

Email: jbarasoulaïman@gmail.com

GSM: 06 65 09 61 55

Mobilité : la France entière.

Disponibilité : septembre

COMPETENCES TECHNIQUES

Outils de résoudre des problèmes.
Contrôle Qualité, Evaluation des Risques,
Mesures de prévention.
Gestion de déchets et Produits chimiques.
Elaboration des plans d'actions, Gestion
de stockage.
AMDEC, 5S, Brainstorming,
Amélioration continue, Diagramme
de pareto, 5M, PDCA...
Les bases de IFR, BRC, HACCP
Traitement des réclamations.
Les bases d'ISO 9001 V 2015,
ISO 14001 V 2015, ISO 22000 V 2018,
ISO 45001 V 2018.

COMPETENCES INFORMATIQUES

Pack Office, Montage.

LANGUES

Arabe : langue maternelle.
Français : courant.
Anglais : niveau intermédiaire.

A la recherche d'une Opportunité d'Alternance

FORMATION ACADEMIQUE

2023_ 2024:

ESI business school, Mastère in Green, Social and Digital
Management (QHSE) en alternance.

2020_ 2022:

Faculté des Sciences et Techniques, master sciences et
techniques Qualité Sécurité Environnement et agro.

2017_ 2020:

Faculté des Sciences et Techniques, Licence Sciences et
Techniques "Bio- analyses et Qualité.

2016_ 2017:

Lycée Youssef ben Tacha fine, Bac en Sciences de la vie et
de la terre.

PARCOURS PROFESSIONNEL

**Stage QSE à GIMA (groupement international mécanique agricole)
à Beauvais 23- 05 -2022/23-11-2022**

Amélioration de l'efficacité de la zone «la grosse retouche » au niveau
de qualité, sécurité, Coût, délais, personnels.

Amélioration de la chaîne de détection :

La création des indicateurs Qualité, Suivi des KPI, La mise à jours des
standards selon les défauts internes, incidents des clients, flash info, suivi
des non-conformités.

La création des modes opératoires, fiche métier, Procédure.

Stage (QHS) à Novotel -01-2022/ 04-2022

Analyses des dangers et points critiques pour leur maîtrise. La gestion
d'audit.

Stage (QHS) à carrefour- label vie 04 - 2021 / 05 - 2021

Contrôler la réception des produits et vérifier la conformité, Gestion de
stockage et préparation des commandes, Tenue à jour des registres
d'hygiène et conservation des aliments, Traitement
des réclamations, gestion des non-conformités.

Stage (HSE) dans Ste Arsa travaux sarl 01 - 2021 / 04 - 2021

Assurer la protection des employés, Evaluation des risques, Identifier les
dangers et vérifier les mesures de prévention, Participer à la veille
réglementaire, et diriger des équipes, Veiller au respect des conditions
d'hygiène, Assurer les plans d'actions pour la sécurité.

**Acteur Associatif au Pont Des Echanges et du Partage de Lyon 2017-
2020**

Période d'activité : juin - Juillet – aout Travail bénévole diversifié au
Maroc.

ATTESTATIONS

- RSE et Agro, Proposé par Bordeaux sciences.
- Fondamentaux de l'hygiène et de sécurité au travail proposé
par Le Centre national de la fonction publique territoriale.
- La performance Environnementale des produits Alimentaires.
- La mise en place d'un SMQ dans un laboratoire.