

BOUHLAL Hamza

Né le 12/11/1993 à Tétouan

22 ans, Marocain, Célibataire, Tétouan

Rue ksar kbir, IM. 18, AP. 1, CP : 93030

☎ (+212) 06 76 28 95 44

✉ bouhlal1993hamza@gmail.com

[in linkedin.com/in/hamza-bouhlal](https://www.linkedin.com/in/hamza-bouhlal)

Ingénieur d'État

En Industries Agricoles et

Alimentaires

(FACULTE DES SCIENCES ET TECHNIQUES-Fès)



FORMATION ACADÉMIQUE

2016 : Diplôme d'Ingénieur d'État en Industries Agricoles et Alimentaires (IAA) de la Faculté des Sciences et Techniques de Fès.

2013 : Diplôme des Etudes Universitaires en Sciences et Techniques (DEUST) de la Faculté des Sciences et Techniques de Tanger - Option : Biologie-Chimie-Géologie .

2011 : Baccalauréat Option : Sciences de Vie et de Terre (SVT) au Lycée Charif El Idrissi à Tétouan.

EXPÉRIENCES PROFESSIONNELLES

2016 (4 mois) : Projet de Fin d'Études au sein de la société **Fromageries BEL Maroc** à **TANGER**.

Sujet : Préparations à l'audit de la FSSC 22000 et contrôle statistique du conditionnement Mars Levant

2015 (2 mois) : Stage Assistant Ingénieur au sein de la société **Cafés Carrión** à **TETOUAN**.

Sujet : Suivi et maîtrise statistique de la torréfaction du café

2014 (1 mois) : Stage de Formation au sein du **Laboratoire Contrôle Qualité des Eaux d'Amendis**, à **TETOUAN**.

Sujet : Techniques d'analyses et de traitement des eaux potables

2014 (6 semaines) : Stage Ouvrier au sein de la **Coopérative Laitière du Nord COLAINORD** à **TETOUAN**.

2013 (1mois) : Stage d'initiation au sein du **Laboratoire des Analyses Médicales, Docteur FASSI FEHRI Hanie**, à **TETOUAN**.

2013 (1 mois) : Stage en qualité de Technicien au sein du **Laboratoire d'Anatomie et de Cytologie Pathologique, Docteur ABRID Jamal Eddine**, à **TETOUAN**.

FORMATION CONTINUE

2016 (5 séances) : Participant à la formation **Switch Med**, projet d'union européen (demi-final actuellement)

2015 (30 heures) : Participant à la 4^{ème} édition de la formation **Innova Project** à la Cité d'Innovation – **USMBA Fès**.

Projet : Purin d'Ortie : engrais liquide, 100% organique à base d'Ortie.

2014 (9 jours) : Participant à la 7^{ème} édition de l'**Académie des Cadres de Futur** à **RABAT**, promotion de la **Charité**.

COMPÉTENCES PRINCIPALES

- Maîtrise de plusieurs techniques du domaine expérimental de la biologie et d'agroalimentaire, et application des protocoles techniques au service des activités du laboratoire et des travaux pratiques.
- Gestion des systèmes qualité et traçabilité ; Bonnes pratiques d'hygiène ; PRP ; HACCP ; ISO 9001 ; FSSC 22000
- Acquisition des données et traitement statistique (logiciels : Statgraphics centurion, XLStat, Nemrodw)
- Modélisation, Optimisation et Gestion de qualité industrielle par la MSP, Plans d'expériences.
- Technologie alimentaire, techniques de conservation des aliments, techniques de traitement des eaux.
- Utiliser les appareillages dédiés nécessaires (microscope, spectrophotomètre, pH-mètre...).
- Mettre en forme les résultats des expériences et rendre compte des activités individuelles ou en groupe.
- Compétences communicatives, managériales et sociales, Capacités d'adaptation aux environnements multiculturels...

CONNAISSANCES INFORMATIQUES ET LINGUISTIQUES

Bureautique: Microsoft Office, Google Apps...

Programmation: Algorithmique.

Design : Photoshop (Débutant).

Langues:

- ❖ Arabe : Maternelle,
- ❖ Français : Bien,
- ❖ Anglais : Moyen,
- ❖ Espagnol : Débutant (inicial 2),
- ❖ Japonais : Débutant.

ACTIVITÉS EXTRAPROFESSIONNELLE

Ex-Président de l'Association des **Élèves Ingénieurs (AEI)** à la FST-Fès,

- **Ex-Membre** au club **IAA Knowledge FST-Fès**,
- **Membre actif** du club **Espoir FST-Fès**,
- **Permis de Conduire Type B**,
- **Adorant les Romans, la Poésie et le Voyage**.
- **Organisation de la 3^{ème} édition du Forum USMBA-FSTF Entreprises**.
- **Secouriste**.