*** CURRICULUM VITAE***

|  |  |
| --- | --- |
| ***NOM*** | HAMDOUNI |
| ***PRENOM*** | RYM |
| ***Date et lieu de naissance*** | 01 /02 /1980 à Tunis |
| ***Nationalité*** | *Tunisienne* |
| ***CIN*** | 04707688 |
| ***Etat Civil*** | *Célibataire* |
| *Adresse* | Nabeul |
| ***Téléphone*** | +216 23 174 732 |
| ***E-mail*** | [*hamdouni.rim1@hotmail.fr*](mailto:hamdouni.rim1@hotmail.fr) |
|  |  |

COMPETENCES

* **BPH**, **HACCP** et **ISO 22000** dans les unités de transformation alimentaires : Industrie Agroalimentaire, Grande et Moyenne Surfaces et hôtellerie
* Coordination, communication et gestion d’équipe dans le cadre de la mise en place et la mise en œuvre des systèmes **Qualité** et sécurité sanitaire des aliments ainsi que **l’Environnement**
* Tenue et mise à jour du système documentaire relatif à la Qualité, Sécurité des Aliments et Environnement et **Auditrice interne ISO 22000.**
* Comprendre les exigences de la norme **ISO 9001V2015 ; la norme ISO 22000V 2005 et ISO14001V2015.**

ETUDES ET DIPLOMES

**08/05/2017 au09/05/2017 :** Comprendre les exigences de la norme **ISO 9001V2015 Systèmes de mangement Qualité.**

**10/05/2017au11/05/2017 :** Comprendre les exigences de **la norme ISO 22000V 2005 Systèmes de mangement de la Sécurité Des Denrées Alimentaires.**

**15/05/2017 AU 16/05/2017 :** Comprendre les exigences de **la norme ISO14001V2015 Systèmes de mangement environnemental.**

**03/06/2013au15/08/2013 :** Formation Anglais Français Informatique à l’institut des **Métiers de l’Avenir .**

**27/12/2010 au 29/12/2010:** Formation sur les bonnes pratiques d’hygiène **(BPH) et HACCP** / Formateur : Dr Moez JRIDI pendant 3jours.

**2009/2010:** Responsable Qualité Sécurité Environnement « **QSE** » ; ISO « 9001 ; 18001 et 14001 » en 2010 effectuée par le CFNCPP (Formateur Mr Jean Paul).pendant 10 jours

**2007/2008  :** Institut des sciences Biologiques Appliquées de Tunis (spécialité technologie de technologie l’Environnement) : **Technicien supérieur de technologie de l’environnement.**

**22/02/2007-31/05/2007 : *Stage effectué au centre international de des technologies de l’Environnement de Tunis «CITET»:" effet de réutilisation des eaux usées sur la qualité des eaux souterraines et les arbres fruitées" Projet de fin d’étude.***

**Juin 2003 :** **Baccalauréat** Sciences expérimentales.

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

***Responsable d’hygiène à L’HOTEL Maison Blanche\*\*\*\*\* « de 17/09/2018-31/12/2019***

* Assurer la coordination entre les membres de l’équipe HACCP
* Assurer la tenue du système documentaire
* Contrôle à la réception
* Contrôler des plans de surveillance
* Charger des plats témoins
* Interpréter et suivre les résultats des analyses;
* L’évaluation de la formation du personnel
* L’évaluation de la lutte contre les nuisibles.
* contrôle et vérification de la sécurité alimentaire; vérification de la lutte contre les nuisibles
* vérification et contrôle de piscine du pH et chlore de l’eau ;
* Procès verbal des réunions Equipe HACCP.

***Responsable d’hygiène et RMQ à L’HOTEL AFRICA MOURADI\*\*\*\*\* « de 13/11/2017-19/05/2018 (mise en place ISO 9001V2015)*** (**Responsable santé sécurité du travail)**

* Assurer la coordination entre les membres de l’équipe HACCP
* Assurer la tenue du système documentaire
* Contrôle à la réception
* Contrôler des plans de surveillance
* Charger des plats témoins
* Interpréter et suivre les résultats des analyses;
* L’évaluation de la formation du personnel
* L’évaluation de la lutte contre les nuisibles.
* contrôle et vérification de la sécurité alimentaire; vérification de la lutte contre les nuisibles
* vérification et contrôle de piscine du pH et chlore de l’eau ;
* Piloter l’équipe santé sécurité du travail.
* Procès verbal des réunions des équipe SST ,qualité ISO9001 et Equipe HACCP.

***FORMATRICE à l’INSTITUT LES PYRAMIDES (A TUNIS) 01/09/2012 - 03/06/2013:***

***FORMATRICE à l’INSTITUT MEDITERRANEEN DE TOURISME***

***( A TUNIS) 01/10/2010-03/06/2012:***

* Environnement /hygiène/santé et sécurité de travail
* Les bonnes pratiques d’hygiène et système HACCP

Santé et sécurité du travail

* Charger des plats témoins
* Interpréter et suivre les résultats des analyses;
* L’évaluation de la formation du personnel
* L’évaluation de la lutte contre les nuisibles.
* contrôle et vérification de la sécurité alimentaire; vérification de la lutte contre les nuisibles
* vérification et contrôle de piscine du pH et chlore de l’eau ;

***Responsable d’hygiène «  l’hôtel NAHRAWESS \*\*\*\*de 09/11/2009-20/06/2010 » « avec connaissance à ISO22000 et HACCP »***

* Contrôler des plans de surveillance
* Charger des plats témoins
* Interpréter et suivre les résultats des analyses;
* L’évaluation de la formation du personnel
* L’évaluation de la lutte contre les nuisibles.
* contrôle et vérification de la sécurité alimentaire; vérification de la lutte contre les nuisibles
* vérification et contrôle de piscine du pH et chlore de l’eau ;
* Contrôle à la réception
* EXPERIENCES DIVERSES

**- Enseignante suppliante de français «  04/05/2011au 27/06/2011 » à l’école primaire SIDI ALOUI .**

**-Stage de formation des prélèvements sanguins et bactériologiques du 28/06/2009au 17/07/2009 à l’institut pasteur au service des consultations externes.**

**- Stage effectué au Laboratoire Bactériologie Parasitologie de la Policlinique «EL OMRANE»:au service de biologie médicale au laboratoire bactériologie parasitologie du 18/03/2007 jusqu’ a18/06/2007(analyse coprologique et observation microbiologique) .**

**--Stage de formation Hématologie et banque du sang au sein du l’hôpital CHARLES NICOLES du 03/09/2007 jusqu’ a 03/10/2007 (numérations globulaire sanguin ; vitesse de sédimentation et spectrophotomètre)**

**- Stage de formation au sein de la Laboratoire Parasitologie Mycologie «La Rabta» du 17/03/2008 jusqu’ a 17/04/2008**

**- Stage de formation au sein de la Laboratoire de Biochimie de l’Hôpital Universitaire «La Rabta»"Dosage des hormones et marqueurs humoraux par méthode immunochimique sur automate AXYM et analyse des acides gras par CPG» du 01/10/2008 jusqu’ a01/12/2008.**

**- Stage de formation au sein du laboratoire médicale Anis Dziri du 15/04/2008 jusqu’ a 15/05/2008(prélèvement sanguin ; NFS ;vs ; TP et coprologie) .**

APTITUDES ET QUALITES

Autonome, sociable, organisée, méthodique, créative, rigoureuse, …

LANGUES :

* Arabe : écrit et parlé parfaitement
* Français : écrit et parlé parfaitement
* Anglais : écrit et parlé parfaitement

CONNAISSANCES EN INFORMATIQUE :

Word, Excel, Power Point, Outlook, Internet

CENTRES D’INTERET

Sport et Musique