

Houcem Eddine Barka

Immeuble Marseille 5100, Hiboun, Mahdia, Tunisie

+216 29927029

Courriel : houcemeddinebarka@gmail.com

Objectif Professionnel

Diplômé d'une licence appliquée en agro-alimentaire avec une spécialisation en contrôle qualité des aliments et féru de l'amélioration dans ce domaine, j'ai réalisé mes dix dernières expériences professionnelles dans l'industrie laitière, spécifiquement dans les produits frais (yaourt, crème dessert, boissons lactée...etc.) au sein de la centrale laitière de Mahdia, VITALAIT. Cette dernière est l'une des leaders dans l'industrie laitière en Tunisie. Pendant neuf ans dans l'atelier de process (réception traitement du lait), j'étais responsable de la chaîne de fabrication, de la réception du lait jusqu'aux produits semi-finis prêts à conditionner. Ma mission comprenait des responsabilités opérationnelles telles que la planification du programme de production, la supervision du bon fonctionnement des équipements (pasteurisateurs, écrémeuses, stérilisateurs, etc.) et la surveillance des indicateurs de performances, ainsi que des responsabilités managériales en assurant un management optimal des effectifs sous ma responsabilité.

Compétences Clés

- **Langues** : Français, Anglais, Arabe
- **Gestion de la production** : Planification, déclaration de la production, gestion des ingrédients et matières premières, organisation du travail entre les processus, coordination interservices
- **Contrôle de la qualité** : Paramètres de production (CCP et PrPo), suivi des indicateurs de performance (KPI), application des règlements d'hygiène et sécurité, gestion des non-conformités, prélèvement d'échantillons et analyse des résultats
- **Compétences techniques** : Opération des équipements de process (pasteurisateurs, stérilisateurs, thermiseur, NEP), fabrication selon les normes, maîtrise des logiciels de fabrication (ERP, MES, SCADA)
- **Coordination** : Collaboration interservices, planification de la maintenance, suivi des équipements, gestion des flux et environnement, coordination des audits internes et de certification
- **Gestion du personnel** : Évaluation, formation, motivation, gestion des conflits, maintien de l'évolution continue des personnes
- **Sécurité alimentaire** : Conformité aux normes HACCP, ISO 22000, gestion des risques alimentaires
- **Amélioration continue** : Identification des actions correctives, mise en œuvre des plans d'amélioration, optimisation des processus de production
- **Environnement et durabilité** : Optimisation de la consommation d'eau et d'énergie, gestion des déchets, initiatives de durabilité, ISO 14001 et ISO 45000

Expériences Professionnelles

Chef Atelier Principal Process Produits Frais

CLM VITALAIT, Mahdia, Tunisie

2023 - Présent

- Suivi des Indicateurs de Performance : Analyse des KPI pour identifier les écarts et mettre en place des actions correctives.
- Plan d'Action de Correction et d'Amélioration : Développement et mise en œuvre de plans d'action pour améliorer l'efficacité et réduire les déchets.
- Réunions PCS : Animation des réunions de planification et de contrôle pour garantir la conformité aux objectifs de production.
- Gestion des Non-Conformités : Suivi des non-conformités, mise en œuvre des actions correctives et préventives.
- Contrôles Inopinés et Audits Internes : Réalisation de contrôles inopinés et audits internes pour garantir la conformité aux normes internes et externes.
- Certification : Participation aux audits de certification, s'assurant que les processus respectent les normes ISO et autres standards.
- Procédures de Production : Vérification de l'application correcte des procédures de production pour garantir la qualité et la sécurité.
- Hygiène et Sécurité : Contrôle de l'application des règlements d'hygiène et sécurité.
- Gestion du Personnel : Formation, sensibilisation, évaluation, et gestion des équipes pour optimiser la performance.

Chef Atelier Process Produits Frais

CLM VITALAIT, Mahdia, Tunisie

2016 - 2023

- Planification de l'Enchaînement de Travail : Élaboration des plannings de production en fonction des besoins et des contraintes de l'atelier.
- Déclaration de la Production sur Système : Enregistrement des données de production pour garantir une traçabilité et une analyse efficace.
- Paramètres de Production : Surveillance et ajustement des paramètres critiques de contrôle (CCP) et des points de contrôle (PrPo).
- Validation et Classement des Documents : Gestion des documents de saisie pour assurer la conformité et faciliter les audits.
- Optimisation des Indicateurs de Performance : Suivi et amélioration des indicateurs de performance (rendement, qualité, efficacité).
- Réunions PCS : Conduite des réunions de planification et de contrôle, impliquant toutes les parties prenantes pour améliorer la coordination.
- Gestion des Ingrédients et Matières Premières : Commande et gestion des stocks pour éviter les ruptures et optimiser les coûts.
- Coordination Interservices : Collaboration avec les autres départements (laboratoire, conditionnement, maintenance) pour assurer un flux de production sans heurts.
- Clôture des Fiches Non-Conformité : Gestion des non-conformités de bout en bout, en utilisant des systèmes comme QMS pour documenter et résoudre les problèmes.
- Procédures de Production et Sécurité : Vérification de la conformité aux procédures de production et aux règlements d'hygiène et sécurité.
- Opération des Équipements de Process : Supervision et intervention sur les équipements tels que les pasteurisateurs, stérilisateurs, thermiseur, et systèmes de nettoyage NEP.
- Fabrication selon les Normes : Suivi des recettes et des procédures pour assurer la qualité constante des produits.
- Rapports et Analyses : Compilation de rapports détaillés sur la production et analyse des données pour identifier les opportunités d'amélioration.
- Nettoyage des Équipements : Supervision des processus de nettoyage en place (CIP) et manuel pour maintenir les standards d'hygiène.

Technicien Supérieur Réception Traitement Produits Frais

CLM VITALAIT, Mahdia, Tunisie

2014 - 2016

- Planification de l'Enchaînement de Travail : Coordination des activités de réception et traitement pour optimiser le flux de travail.
- Déclaration de la Production sur Système : Saisie et mise à jour des données de production
- Paramètres de Production : Surveillance des CCP et PrPo pour garantir la sécurité alimentaire.
- Validation et Classement des Documents : Gestion efficace des documents de production
- Optimisation des Indicateurs de Performance : Suivi des performances et mise en œuvre d'actions correctives pour améliorer les résultats.
- Réunions PCS : Participation aux réunions de planification et de contrôle pour aligner les activités de production avec les objectifs.
- Gestion des Ingrédients et Matières Premières : Coordination des commandes et des stocks pour assurer la continuité de production.
- Coordination Interservices : Interaction avec les autres départements pour résoudre les problèmes et améliorer les processus.
- Clôture des Fiches Non-Conformité : Gestion des non-conformités et mise en œuvre des actions correctives.
- Procédures de Production et Sécurité : Surveillance de l'application des procédures de production et des règlements de sécurité.
- Opération des Équipements de Process : Supervision des opérations de réception du lait cru, pasteurisation et poudrage.
- Fabrication selon les Normes : Suivi des recettes et des procédures de fabrication pour assurer la qualité des produits.
- Échantillons et Analyses : Prélèvement d'échantillons et réalisation d'analyses pour garantir la qualité des produits.
- Rapports et Analyses : Préparation de rapports de production et analyse des résultats pour identifier les écarts et les opportunités d'amélioration.
- Nettoyage des Équipements : Supervision des procédures de nettoyage pour maintenir les standards d'hygiène.

Projets Importants

- **Réduction des Pertes Laitières (Process et Conditionnement)** : Co-pilote de projet visant à réduire les pertes de lait dans les processus de production et de conditionnement, améliorant ainsi l'efficacité et réduisant les coûts.
- **Optimisation de la Consommation d'Eau** : Membre du projet visant à réduire la consommation d'eau dans l'usine de produits frais, contribuant à des pratiques plus durables et économes en ressources.
- **Gestion des Flux et Environnement** : Membre du projet visant à améliorer la gestion des flux de travail et des pratiques environnementales dans l'usine de produits frais.
- **Projet 5S Atelier Process Produits Frais** : Pilote du projet 5S visant à améliorer l'organisation, la propreté et l'efficacité de l'atelier de production.
- **Efficience Station NEP** : Membre du projet visant à améliorer l'efficacité des stations de nettoyage en place (NEP), assurant une hygiène optimale tout en réduisant les coûts et les temps d'arrêt.

Éducation

Licence Appliquée en Industries Agro-alimentaires

Institut supérieure des sciences appliquées et technologique, ISSAT Mahdia : 2014

Diplôme de Baccalauréat en Sciences Expérimentales
Lycée secondaire Naffatia, Mahdia : 2010

Formations et Amélioration Continue

- **2023** : Formation de sauveteur secouriste de travail et lutte contre l'incendie
- **2023** : Formation sur la communication interpersonnelle & Management du changement comportemental
- **2023** : Participation au séminaire sur le biofilm
- **2022** : Formation des formateurs internes
- **2021** : Nettoyage et désinfection dans les industries agroalimentaires : Cas des industries laitières
- **2021** : Audit interne selon la norme ISO 19011 version 2018
- **2020** : Prévenir et gérer les conflits
- **2018** : Prévention des risques chimiques
- **2016** : Équipe de seconde intervention de lutte contre l'incendie
- **2016** : Équipe de 1ère intervention en secourisme au travail et lutte incendie
- **2014** : Le management des équipes : les habilités et les compétences