



IMAD MEKIDECHE

Candidat Alternance - QSE / Qualité, Sécurité, Environnement

Master Manager QSE (Titre RNCP Niveau 7) TASQ-OM & CY Tech, en alternance

🏆 Programme classé N°1 Eduniversal 2025 & 2026 – Meilleure formation QSE en France

Niveau Bac+5 (Titre RNCP Niveau 7) Durée : 14 à 18 mois

+33 6 72 71 95 60 | mekidecheimadeddine24@gmail.com | Paris, France – mobile en Île-de-France | Permis B

PROFIL

J'ai évolué dans des environnements où les exigences Qualité et Sécurité ne sont pas négociables. Fort d'une expérience de terrain concrète en audit et évaluation de la conformité (référentiels HACCP, ISO 22000) ainsi que d'un projet R&D mené de bout en bout jusqu'au dépôt d'un brevet, je rejoins le Master Manager QSE de TASQ-OM & CY Tech (Titre RNCP Niveau 7) pour structurer une expertise transverse en management intégré Qualité-Sécurité-Environnement (ISO 9001, ISO 14001, ISO 45001). Rigoureux, autonome et habitué au travail en environnement international multiculturel, je souhaite mettre mes acquis en gestion des risques et en évaluation de conformité au service d'une équipe QSE, avec l'ambition de monter en compétences sur l'ensemble du champ QSE en alternance.

EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE

Stage - Qualité et sécurité de la chaîne alimentaire 11/2024 – 06/2025

Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire (AFSCA) | Bruxelles, Belgique

- Audit et inspection terrain de 9 entreprises agroalimentaires (boucherie, volailles, porc, lait, fromage, chocolat, restauration collective) : contrôle sur site des dispositifs et de la conformité réglementaire, évaluation des systèmes de management de la qualité et de la sécurité sanitaire
- Évaluation de la conformité aux référentiels HACCP, ISO 22000, IFS Food et BRC Global Standards
- Analyse des plans HACCP en collaboration avec les équipes, rédaction de rapports d'inspection et proposition d'axes de traitement des risques et d'amélioration continue
- Affaires réglementaires : contrôle du respect des allégations nutritionnelles et de l'étiquetage

Stage - Recherche et développement 02/2025 – 05/2025

Unisensor - Biotechnologie et sécurité alimentaire | Liège, Belgique

- Responsable du projet R&D de bout en bout : conception du protocole, planification des étapes, essais en laboratoire (ELISA, HPLC), analyse des résultats et rédaction du rapport final ; coordination avec les équipes qualité, commerciale et marketing
- Développement d'une méthode d'analyse innovante et éco-responsable pour la détection de contaminants alimentaires (mycotoxines) dans les céréales - brevet en cours de dépôt (Unisensor, Liège, 2025)
- Collaboration en environnement industriel international multiculturel (anglais/français)

Stage - Recherche et développement 03/2022 – 07/2022

Centre de Recherche Scientifique et Technique en Analyses Physico-Chimiques (CRAPC) | Tipaza, Algérie

- Étude biologique de l'algue brune *Sargassum* sp. pour des applications pharmaceutiques et agroalimentaires ; rédaction complète du rapport scientifique et soutenance devant jury

Enseignant en Mathématiques & Physique-Chimie 05/2022 – 08/2026

Éducation nationale | Paris, France

- Enseignement des mathématiques et de la physique-chimie à tous niveaux (primaire, collège, lycée)
- Conception de supports pédagogiques adaptés à chaque niveau et animation de groupes ; élaboration d'évaluations et de suivis d'acquisition des compétences - communication et transmission directement mobilisables pour la sensibilisation aux démarches QSE

FORMATION

Master Manager QSE (Titre RNCP Niveau 7 - Code RNCP 36851) 2026 – 2027 (à venir)

TASQ-OM & CY Tech | Paris La Défense, France

- Programme de 460h sur 14 mois structuré en 5 blocs de compétences : politique QHSE, déploiement du SMQ (ISO 9001), du SME (ISO 14001, ISO 50001) et du SMSST (ISO 45001)
- Outils et méthodes : Lean Six Sigma Green Belt, résolution de problèmes (7M/7P), DUERP, management du risque (ISO 31000), sécurité de l'information (ISO 27001), IA appliquée au QSE (ISO 42001)
- Pilotage de la performance QHSE : audits internes/externes, projets de certification, indicateurs et revue de direction

Master de spécialisation en Management de la Sécurité de la Chaîne Alimentaire 09/2024 – 06/2025

Université de Liège | Liège, Belgique

- Management des risques biologique, chimique et physique dans la chaîne alimentaire ; technologie des aliments et maîtrise des procédés
- Systèmes de gestion de la sécurité sanitaire et durabilité ; aspects réglementaires et institutionnels ; gestion des crises sanitaires

Licence en Chimie Pharmaceutique 09/2020 – 06/2022

Université d'Alger 1 | Alger, Algérie

- Analyse et contrôle qualité des médicaments ; sécurité et qualité industrielle ; droit pharmaceutique et gestion de projets

COMPÉTENCES

- Qualité** : audit et inspection terrain, évaluation de la conformité (HACCP, ISO 22000, IFS Food, BRC Global Standards)
- Sécurité / Environnement** : identification des risques (biologiques, chimiques, physiques), notions DUERP et plans de prévention
- Management QSE (en cours d'acquisition - TASQ-OM)** : ISO 9001, ISO 14001, ISO 45001, ISO 50001, ISO 31000, Lean Six Sigma Green Belt
- Amélioration continue** : PDCA, QRQC, analyse SWOT, résolution de problèmes (7M/7P), plans de traitement des risques
- Pilotage de la performance** : KPI/indicateurs QSE, tableaux de bord, reporting
- Gestion de projet** : conduite de projets de bout en bout
- Réglementaire** : veille et affaires réglementaires, rédaction de rapports techniques
- Informatique** : Pack Office (Word, Excel, PowerPoint, Teams)
- Soft skills** : pédagogie et communication (animation de groupes), autonomie, rigueur, sens du détail, force de proposition, esprit d'équipe
- Langues** : Français Courant (C2) | Anglais B2