



Mohammed AKEL
18 Rue38 Brannes 1.Tanger
Tel : 0649356332
contact@mohamedakel.com

30 ans d'expériences

Ingénieur d'état consultant en industrie agricole et alimentaire

Formation

2020	Formation certifiée : Hygiène et Sécurité alimentaire appliquées aux produits laitiers (ISO 22000, HACCP). Systèmes de management qualité, environnement et sécurité (ISO 9001, ISO 14001, ISO 45001). Audit interne et certification selon ISO 19011.
2010	Management et Gestion de projet, Gestion Industrielle.
2009	Certificat Formation Gestion Environnement Profitable.
2008/09	Master Coaching : <i>Mémoire de coaching intitulé : la mise à niveau des coopératives laitières Marocaine selon le plan Maroc Vert par un dispositif de coaching</i>
2007	Certificate Formation Hygiene Processing And Packaging.
1998	Certificat Formation Analyse Sensorielle.
1994	Diplôme d'Ingénieur en Industrie Agricole et Alimentaire : <i>Mémoire de fin d'étude au laboratoire de recherche vétérinaire Agadir ; analyses et suivie des produits de pêches destinées à l'exportation.</i> <i>Mémoire intitulé suivie physicochimique et microbiologique de l'anchois au cours de maturation auprès des entreprises de l'anchois ; ANZA AGADIR.</i>
1988/92	Etude Spécialisé en Industrie Agricole et Alimentaire.
1987	Année Préparatoire aux Etudes Supérieur en Agronomie.
1986	Baccalauréat Sciences Expérimentales Bilingue.

Expériences et références

2022/2025	- Accompagnement d'une société nouvelle pour La production de sauce de tomate (3 mois). - Directeur d'une grande coopérative laitière.
2018/2021	Directeur d'une coopérative laitier.
Depuis 2018	Mise en place de la traçabilité, contrôle de la qualité, audit sur Les mesures de sécurité, auprès de bureau du consulting : Drop consulting group
Depuis 2016	Conception, et suivi des travaux d'installation des équipements et de démarrage. Prospection du lait auprès des producteurs et fournisseurs du lait, Surtout région Haoud Loukos. Enquêtes sur prix d'achat des concurrents. Collecte des informations nécessaire pour collecte du lait : quantité/j /mois/ Stade haute et basse lactation. - Construire un réseau de collecte solide qui puisse satisfaire en continue les besoins en lait de l'usine de fabrication. - Gestion de l'évolution du lait - Diagnostique de l'état de réception du lait. - Optimisation du cout de collecte sous contrainte de qualité. - Contrôle de perte de collecte. - Prévision mensuelle de quantité du lait à réceptionner. - Elaborer des programmes de collecte. - Suivre d'évaluation des éleveurs fraudeurs. - Suivre des actions de contrôle aux centres et au circuit de contrôle. - Elaborer des rapports hebdomadaire et mensuel. Près de la société FOOD UP.
Depuis 2017	Consultant auprès de bureau d'étude GLOBAL DEV : Diagnostique auprès des producteurs de produits de terroir au cours de toute la chaîne de Valeur.
2015/2018	Directeur production.
2014/2015	Collaboration dans l'application du projet comptabilité Analytique.
2012-2016	Conception, de suivi des travaux d'installation des équipements et de démarrage, Ainsi la formation du personnel pour les projets de montage de deux unités d'UHT LDBK Et LAITIA à Tizi Ouzos en Algérie auprès de ZAKAT INDUSTRIES SERVICES
2013/2016	Assistance au projet de montage d'une usine laitier : Aysa FMCG NEGOCE.
2010/2014	Responsable Marketing.
2010	Mise en place de système qualité : Application de HACCP. Formation du personnel en matière d'hygiène et sécurité Aliment. Validation des procédures de travail.
2003/2010	Directeur production.

2006/2010	Assister à l'installation de l'unité de l'UHT de 1L et de 1/2L Entant que directeur de production ; par accompagnement de L'équipe tétrapack. Assister à l'installation de l'unité de lait et de yaourt, entant que Directeur de production. Assister à l'installation de l'unité du beurre, et l'unité de poudre de Lait entant que directeur production.
2009/2010	Formateur en MQT, tant que professeur à ESC Clermont
1995/2021	Expérience à gérer les directions : Collecte ; Production, Maintenance, qualité et Marketing.

COMPETENCE

- Assistance à l'implantation d'une station d'épuration, après un stage de formation.
 - Leadership dans l'unité de transformation des produits laitiers.
 - Aptitude à gérer une unité industrielle
 - Calcule de coûts des MPR (matière première résiduaire) selon des critères Environnementaux.
 - Leadership dans l'unité de transformation des produits laitiers.
 - Développement des nouveaux produits avec toute nouvelle formulation en Coordination avec le Service recherche et développement :
- Lait pasteurisé en sachet et carton
- Lait UHT de différente gamme
 - Yaourt brassé et ferme.
 - Yaourt à boire.
 - Les crèmes desserts et fromages frais.
 - Les fromages frais traditionnels
 - Beure et smen salé.
 - Aliments bétails.
- Coaching des dirigeants et accompagnement des services.
 - Efficacité de collaboration des services sous ma direction, département
 - Qualité, Maintenance et les services de production.
 - Constitution du service Marketing :
 - Formation des superviseurs.
 - Étude de marché.
 - Fidélisation de clientèle.
 - Nouveau modèle de facturation.
 - Travail en objectif selon un plan d'action
 - Coaching des dirigeants et accompagnement des services selon un plan de Formation
- établit avec un cabinet de formation.
- 2015/2018 : Instauration du système (URP) SAP entant que chef de projet direction usine (Production ; Maintenance ; Qualité et Recherche Développement).
 - Une expérience en amant agricole en tant que directeur Amant Agricole :
 - Instauration du système de rémunération de producteur en matière de qualité.
 - Organisation du circuit de ramassage.
 - Sensibilisation et formation en matière de bonne pratique d'hygiène.
 - Gestion de service amélioration génétique et contrôle laitier.

Information complémentaire.

Langue : Arabe, Français, Anglais.
 Informatique : Microsoft office, système intégré SAP et internet.
 Centres d'Intérêts : Faire réussir les équipes.