



Mohamed Oumar Sy

04Juin 1991 à Rosso

Marie

Profil Professionnel

Responsable Hygiène et Qualité avec 7 ans d'expérience dans la mise en place, le suivi et l'amélioration des systèmes qualité et sécurité alimentaire. Solide expertise en HACCP, ISO 22000, ISO 9001 et bonnes pratiques d'hygiène.

Doté de 3 ans d'expérience en QHSE, j'assure la gestion des risques, la conformité réglementaire et le développement d'une culture sécurité et qualité au sein des équipes. Reconnu pour mon sens de l'organisation, mes capacités d'audit et mon approche rigoureuse orientée amélioration continue.

CONTACT

- +222 38527336
- mohamedsy884@mail.com
- Nouadhibou
- mohamedsy884@mail.com

COMPÉTENCES

- Mise en place et suivi des systèmes Hygiène, Qualité, Sécurité et Environnement (QHSE)
- Élaboration et suivi de plans HACCP et procédures qualité
- Réalisation d'audits internes et inspections hygiène
- Formation et sensibilisation du personnel aux normes QHSE
- Gestion documentaire et suivi des indicateurs de performance
- Maîtrise des référentiels ISO 22000, ISO 9001, ISO 14001, ISO 45001

LOGICIELS

- Microsoft Office (Word, Excel, PowerPoint)

LANGUES

- Français (Très bien)
- Arabe (Bien)
- Anglais (Bien)

CENTRES D'INTÉRÊT

- Lecture de romans médicaux
- Marche en plein air
- Cuisine saine

EXPÉRIENCES PROFESSIONNELLES

Responsable Qualité, Hygiène, Sécurité et Environnement – Ets MMOA-Pêche
Agrément :02054 Mai. 2023 – Actuel | Nouadhibou, Mauritanie

- Mis en place et suivi du système QHSE (ISO 2200, ISO 9001, ISO 14001, ISO 45001). Réalisation audits internes, gestion des non-conformités, suivi des plans d'action correctifs et formation personnel.
- Elaboration et mise en place du système de traçabilité des matière premières jusqu'au produit fini.

Responsable de l'hygiène et Qualité – Atlas TS Pêche Sarl Agrément : 02120
Sept. 2020 – juillet. 2023 | Nouadhibou, Mauritanie

- Mise en œuvre et suivi des procédures d'hygiène et de sécurité alimentaires selon L'HACCP et ISO 22000.
- Réalisation d'audit internes et inspections hygiène sur site.
- Formation et sensibilisation du personnel aux bonnes pratiques d'hygiène.
- Suive des non-conformités et mise en place d'actions correctives.

Responsable de l'hygiène et Qualité – Frigo-cam Agrément : 02023
Juin. 2018 – Oct. 2020 | Nouadhibou, Mauritanie

- Mise en place, suivi et amélioration du système de management de la qualité et de l'hygiène (HACCP, ISO 22000, ISO 9001).
- Elaboration et mise à jour des procédures qualité, protocoles d'hygiène et plans de nettoyage/désinfection.
- Organisation et réalisation des audite interne hygiène et qualité.
- Formation et sensibilisation continue du personnel aux bonnes pratiques d'hygiène et de formation (BPH/BPF)
- Gestion documentaire, suivi des enregistrement et reporting qualité

Responsable de l'hygiène et Qualité – Aussie Group Agrément : 02047
Juin. 2016 – juillet. 2018 | Nouadhibou, Mauritanie

- Mise en place et suivi du système HACCP et des normes ISO 22000 et ISO 9001 pour la production de farine et d'huile de poisson destinées à l'alimentation animale.
- Suivi des inspection officielles et préparation des audits de certification.
- Réussite de la vérification ISO 22000 sans non-conformité majeur.
- Amélioration de la conformité produit et réduction des non-conformités majeures.
- Elaboration et contrôle des procédure qualité, hygiène et sécurité alimentaire.

Participation du Projet – Ministère de la pêche

Juin. 2018 | Nouakchott, Mauritanie

- Projet démise à niveau des normes SPS et de la chaîne de valeur pour faciliter l'accès aux marchés régionales et internationales aux pêcheurs artisanaux de l'Afrique de l'Ouest.

Stage fin d'étude – SOBOMA Boisson gazeuse

Mai. 2015 – juillet. 2015 | Nouakchott, Mauritanie

- Thème du stage : contribution à l'optimisation de la consommation d'eau à la SOBOMA
- Supervision des contrôles qualité en production.
- Gestion du laboratoire (analyses physico-chimique et microbiologies des matières premières, eau, sirop, produit finis)

Stagiaire – Toplait

Juin. 2014 – juillet. 2015 | Nouakchott, Mauritanie

- Participation au suivi de la production de lait pasteurisé, yaourts et beurre.
- Assistance dans les analyses microbiologiques et physico-chimique au laboratoire.

FORMATION

Certifications QHSE

- *2025 : IPM AFRIQUE : CERTIFICAT EXECUTIF QHSE : Responsable Qualité Hygiène Sécurité et Environnement*
- *2025 : SMART ACADEMY / QUALIOPI : CERTIFICAT QHSE : Responsable Qualité Hygiène Sécurité et Environnement*
- *2025 : Proximity Management Institut : CERTIFICAT de FORMATION QHSE : Responsable Qualité Hygiène Sécurité et Environnement*
- *2015 : Licence Professionnelle Science et Technologie des Aliments : Institut Supérieur d'Enseignement Technologique, Rosso*
- *2012 : Baccalauréat en Série Scientifique : lycée de Rosso*
- *2009 : BEPC : Bilingue : collège Tékane*