



Jacques Ayissi Ntsouna

Rue Robert Delange 101 / B | 7812 Villers-Saint-Amand

+32 493 16 43 62 | j.ayissi@outlook.fr

Implémentation/Résultat / Amélioration continue

Disponible immédiatement

Expériences professionnelles

RESPONSABLE QUALITE – ARTISAN GOURMET : MARS 2022 – JANVIER 2026

En tant que « Responsable Qualité » : Concevoir / Piloter / Animer le système de management de la qualité et sécurité alimentaire/Réaliser les KPI's/ Planifier et réaliser les Audits internes et externes / Reporting / Analyser les non-conformités – Plaintes - Suivi/ Amélioration continue/ Implémentation et Suivi des exigences clients / Suivi des KPI's de performance / Mise en œuvre de IFS ProgressFood/Implémentation et Suivi des exigences du référentiel HACCP – système d'auto contrôle (SAC) / Certification bio / Animation de la philosophie qualité au sein de l'entreprise (Management humain)/Evaluation des fournisseurs / Rédaction des fiches produits – plateforme GS1

RESPONSABLE QUALITE / RESPONSABLE PRODUCTION - IMPRIMERIE MUSCH : 2018 – 2021

En tant que « Responsable Qualité » : Concevoir / Piloter / Animer le système de management de la qualité norme ISO 9001-2015/Réaliser les KPI's Fournisseurs et Clients/ Planifier et réaliser les Audits internes et externes / Reporting / Analyser les non-conformités – Plaintes clients/ Amélioration continue/ Suivi des exigences clients (cahier de charges) / Suivi des KPI'S de performance

PROJET MICRO-BRASSERIE | 2015 -2018

EMPLOYE QUALITE| TRANSPORTS FOCKEDEY | 01/2014 – 12/2014

Société active dans le transport de produits chimiques et alimentaires

- Réalisation Audit interne (Iso9001:2008 ; HACCP ; SQAS) – Gestion et suivi des actions correctives et préventives
- Maîtrise du système documentaire lié au système de management de la qualité
- Mise en place d'une politique de Prévention et sécurité au travail (Méthode SOBANE – Outils d'informations et de communications)

MAGASINIER | WALDICO - GHILENGHIEN | 2009 – 2012

OPERATEUR DE PRODUCTION | ABRAMO ZOTTEGEM | 2008 – /2009

Société active dans le secteur de la production de produits alimentaires frais et surgelés

- Référentiel HACCP ; Contrôle visuel de la qualité des produits sur la ligne de production
- Respect du cahier des charges clients (processus fabrication et conditionnement)
- Planification des livraisons

RESPONSABLE ADMINISTRATIF & FINANCIER | PEACE BRIGADES INTERNATIONAL | 2005 – 2007

Diplômes et formations complémentaires

2017 | QUALITE EN INDUSTRIE AGRO-ALIMENTAIRE – FORMALIM

- Maîtrise de l'HACCP, BRC et IFS
- Implémentation de l'ISO 9001 :2015
- FSSC 22000

2015| CONSEILLER EN PREVENTION 3 - MENSURA ASBL

- Législation en matière de bien-être au travail, santé, accidents au travail et produits dangereux
- Analyse des risques et mise en œuvre des systèmes de gestion des risques

2013|COLLABORATEUR LOGISTIQUE ET QUALITE - FOREM FORMATION

- Environnement et qualité totale (Iso9001/14001 ; QSHE ; OSHAS 18001 ; EFQM)
- Gestion des déchets et législation environnementale
- Auditeur Interne (Attestation CEQUAL)

2007 | MASTER COMPLEMENTAIRE EN GESTION TOTALE DE LA QUALITE - FACULTE POLYTECHNIQUE DE MONS

- Management de la qualité ; gestion et suivi de projets qualité
- Maîtrise des outils de la qualité totale (Pareto ; PDCA ; Ishikawa,...)
- Audit
- Normes ISO / Référentiels HACCP, IFS, BRC, ...
- Outils d'évaluation des politiques publiques : CAF / EFQM

2004 | INGENIEUR INDUSTRIEL OPTION DES INDUSTRIES AGRICOLES & ALIMENTAIRES - HAUTE ECOLE PROVINCIALE CHARLEROI

2001| BACHELIER OPTION AGRO-INDUSTRIES & BIOTECHNOLOGIES – ISC FLEURUS

Compétences techniques

- **Informatique | Suite MS office** : (Word ; Excel BI ; Power point)
- **Anglais** | Connaissance moyenne

Informations Complémentaires

Né le 20/09/1975

Permis B avec véhicule personnel

Formateur UEFA B U19 IP (football) au sein du CS pays vert Ath Ostiches