

**PLANNING DES SOUTENANCES DES PROJETS DE FIN D'ETUDES
DU 20 au 23 Juillet 2020**

Horaire de soutenance	Nom & prénom	Sujet	Encadrant/Tuteur professionnel	Jury
Lundi 20 juillet 9h à 10h	AIT ABOU KHADIJA	Diagnostic et amélioration des programmes pré-requis selon la norme FSSC 22000 v 5 au sein de la conserverie ZAGMOUZI Marrakech	Pr BENDIAB Mme ABOUFATIMA	Pr ABOUDIA Pr BENKHALTI
Lundi 20 juillet 10h à 11h	EDDARKAOUI MOHAMMED	Contribution à la mise en place du système de management de la sécurité des denrées alimentaires conformément à la norme ISO 22000 version 2018, au sein de la société Kenz Maroc-Skhirate	Pr AMRAOUI Mme ESSAYOUTI	Pr SEDDIQI Pr MGHAZLI
Lundi 20 juillet 11h à 12h	BOUYABRI ASSAR	Projet de certification ISO 22000 du site NEWREST INFLIGHT RAK	Pr ABOUDRAR Mme HAIDOUFI	Pr BENKHALTI Pr OUADIA
Lundi 20 juillet 12h à 13h	CHARAK CHAYMAE	Amélioration des programmes pré-requis et contribution à la mise en place du système HACCP en restauration hôtelière	Pr SEDDIQI Mme MAJDAR	Pr AMRAOUI Pr MGHAZLI
Mardi 21 juillet 9h à 10h	AIT ITTO ALI HASSNA	Revue du système HACCP dans le cadre du réaménagement du département saumon	Pr BENKHALTI Mme BAHIR	Pr ABOUDRAR Pr BENDIAB
	LAHMIDI ADIL	Mise en place d'un Système de Traçabilité et mise à niveau de l'Agrément Sanitaire	Pr GUENDOZ Mme CHABBI	Pr ABOUDIA Pr ELHACHIMI
Mardi 21 juillet 11h à 12h	ALGIR NOURA & ASBAA MOUNA	Amélioration des programmes préalables et la mise en place du système HACCP selon la norme ISO 22000 : 2018 au sein Es Saadi Marrakech Resort-Hotel	Pr OUADIA Mme ATTOUZALTI	Pr ABOUDIA Pr ABOUDRAR
Mardi 21 juillet 18h à 19h	HIMMAD HIND	Mise en place des programmes pré-requis et contribution à l'installation de systèmes HACCP	Pr BELKAMEL Mr OUHARDA	Pr MAAROUF Pr HAFID

Horaire de soutenance	Nom & prénom	Sujet	Encadrant/Tuteur professionnel	Jury
Mercredi 22 juillet 9h à 10h	MEHRAZ ZAKARIA	Contribution à la mise en place d'un système de management de la sécurité et santé au travail selon la norme ISO 45001 version 2018	Pr EL HACHIMI Mr EL GHAZOUANI	Pr GUENDOZ Pr MGHAZLI
Mercredi 22 juillet 10h à 11h	ER-RABITI BADR	Contribution à la mise en place du système Management des denrées alimentaires ISO 22000 : 2018 dans une minoterie	Pr EL ALAOUI TALIBI Mme HOUMMADI	Pr ABOUDIA Pr BOUSAID
Mercredi 22 juillet 11h à 12h	ABATACHE FATIMA	Préparation à l'audit du renouvellement du certificat HACCP (N.M 08.0.002 version 2003) au sein de la pâtisserie Amandine (Marrakech)	Pr MAAROUF Mr SALIH	Pr MOUABAD Pr ELHACHIMI
Mercredi 22 juillet 12h à 13h	DEMGNE SIMO GRACE AIMEE	Contribution à la préparation du passage à la version 2018 de la norme ISO 22000 et du renouvellement de la certification halal	Pr ABOUDIA Mme HADDAD	Pr EL ALAOUI TALIBI Pr BENDIAB
	TAISSA LOUBNA	Mise en place d'un système HACCP en vue de l'obtention de l'agrément sanitaire pour une unité de charcuterie PRIMAGUSTO	Pr MGHAZLI Mr IMGHAREN	Pr SEDDIQI Pr AMRAOUI
Mercredi 22 juillet 13h à 14h	HAMMOUCHI MARIEM	Contribution à la mise en place du système de management de la qualité ISO 9001 : 2015 et du système de management de la sécurité des denrées alimentaires ISO 22000 : 2018 au sein des Abattoirs Communaux de Casablanca	Pr ELHACHIMI Mme EL BADRI	Pr MOUABAD Pr MAAROUF
Jeudi 23 juillet 9h à 10h	AFIF AYOUB	Contribution à l'informatisation du Système de Traçabilité sur la chaîne du saumon et de la sardine	Pr ABOUDIA M. OUAHANI	Pr OUADIA Pr GUENDOZ
Jeudi 23 juillet 10h à 11h	DBICH MALAK	Conception d'une cellule de Recherche et Développement au sein de la Raffinerie COSUMAR. et Etude de faisabilité de la fabrication et la commercialisation de sucre liquide à usage industriel	Pr JAOUAD & Pr MOUABAD Mr HADIR	Pr HAFID Pr EL HACHIMI
Jeudi 23 juillet 11h30 à 12h30	KABBADJ ASMAA	Diagnostic de conformité et préparation des programmes préalables selon le référentiel BRC Food version 8 au sein d'une Conserverie d'olives et d'abricots	Pr MOUABAD Mme ABOUFATIMA	Pr EL HACHIMI Pr MAAROUF
Jeudi 23 juillet 13h45 à 13h45	MARZAK ASMAA	Mise en place d'un système HACCP dans une nouvelle ligne de boissons gazeuses au sein de la Société des Eaux Oulmès - Programmes Préalables et Etude HACCP	Pr MOUABAD Mme HAMMI	Pr ABOUDIA Pr MAAROUF