



- ✓ *Ing. en sciences environnementales,*
- ✓ *Technicien supérieur en agro-industrie*
- ✓ *Promoteur de TRAPON*
- ✓ *Maitre brasseur*
- ✓ *Consultant à l'APME & PADESCE Cameroun*

## **CURRICULUM VITAE**

### **ETAT CIVIL**

Nom et prénoms : **OUSMANOU GUEDJEOU**

Date et lieu de naissance : **vers 1977 à Goré-Ardo (Bibémi)**

Situation familiale : **Marié deux enfants en charge**

Adresse permanente : **Tél. : 699717284/674743056**

E-mail : **oguedjeou@yahoo.fr; ousmanouguedjeou@gmail.com**

### **ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR**

**1998-2001** : Université de Ngaoundéré, **D.U.T** en Génie Agro-industriel.

**2011-2012** : Université de Ngaoundéré, Licence professionnelle en Génie de l'environnement.

**2013-2015** : Université(ISS) de Maroua ; Ingénieur de conception en sciences environnementales  
(Option : **Déchets et Pollution**).

### **ENSEIGNEMENT SECONDAIRE**

**1997-1998** : Lycée de Figuil, Baccalauréat « D »

**1995-1996** : Lycée de Figuil, Probatoire « D »

### **CONNAISSANCES ACQUISES**

Montage de business plan,

Gestion des projets ; suivi et évaluation,

Accompagnement des entreprises à la formalisation,

Diagnostic en entreprise,

Formation en techniques de transformation et conservation des produits agricoles et agroalimentaires,

Management des équipes, planification et organisation de tâches,

Mise en place d'un Agenda type de travail,

Mise en place des IT (Instruction de Travail),

Utilisation des équipements unitaires artisanaux et industriels,

Tableau de bord de pilotage.

### **EXPERIENCES PROFESSIONNELLES**

**Avril 2002 à Août 2002 : *Conducteur soutireuse*** embouteillage bière et boissons gazeuses de GAROUA.

**Septembre 2002 à Août 2015 : *chef d'équipe fabrication***, SABC Usine de Garoua.

**Septembre 2015 à Décembre 2020 : *chef de groupe fabrication, puis contremaître fabrication***  
SABC Usine de Garoua.

**Décembre 2020 à nos jours : *Contremaître Principal fabrication, SABC Usine de DOUALA KOU MASSI***,

**Depuis Mars 2013 à nos jours : Promoteur de TRAPON (Transformation des Produits Naturels)**, production yaourt /produits laitiers et jus des fruits naturels.

**De 2019 à nos jours : Consultant à l'APME** dans l'accompagnement des petites et très petites entreprises en diagnostic, montage de business plan, formalisation des entreprises, formation dans les techniques de transformation et conservation des produits agricoles et agroalimentaires, démarche qualité dans le processus de transformation.

Consultant au PADESCE (Projet d'Appui au Développement de l'Enseignement Secondaire et des Compétences pour la Croissance et l'Emploi), mission de la Due diligence. MANJO, EDEA, JAPOMA, MANGOULE, Ville Douala ; collègue AGAPE

## **FORMATIONS ET STAGES PROFESSIONNELS**

**1998-1999 : Stage ouvrier** (Département de la bactériologie et virologie) effectué au Laboratoire National Vétérinaire (LANAVET) de BOKLE, Garoua

**1999-2000 : Stage fin d'études** effectué au Centre de Formation Artisanal et Professionnel Polyvalent (CFAPP) de Nkongsamba

**Sujet :** « Transformation et conservation des fruits et légumes par séchage »

**2011-2012 : Stage de Licence professionnelle** effectué à la Société Anonyme des Brasseries du Cameroun, Usine de Garoua sur le thème : « Propositions de réduction du pH des eaux usées à l'entrée du prédécanteur »

**2014-2015 : Stage de fin d'études** en vue d'obtenir du diplôme d'Ingénieur de conception en sciences environnementale : option Déchets et pollution effectué sur le thème : « Mise place d'un plan d'économie d'eau en fabrication de la bière à la SABC, Usine de Garoua »

**2016 : Diplômé d'IFBM** (Institut Français des Boissons de la Brasserie et de la Malterie, Vandoeuvre-Lès Nancy, France.

### **Autres formations :**

- ✓ « Sensibilisation du personnel au système de management de la qualité selon la norme iso 9001v 2000 »,
- ✓ « Identification des dangers, évaluation des risques et mesures de maîtrise nécessaire »

- ✓ « Sécurité incendie »
- ✓ Maîtrise des points de contrôles critiques « iso 22000 ».

**Décembre 2013** : formation à KEDGE ancien BEM (Ecole de Management de Bordeaux) en business des affaires.

Audience avec M.M. Pierre Castel à Blankfort (Bordeaux).

Réception au château Magnol à Blankfort (Bordeaux) par M. Pierre Castel,

Visite à l'entreprise Pernod-Ricard (Bordeaux), et à la charcuterie bordelaise.

**Visite au petit Basque à Bordeaux** : unité de production de yaourt à base de lait de vache et de brebis.

Visite chez SCEA (Société Civile d'Exploitation Agricole), COUTIN 800ha de maïs à Bordeaux toujours en 2013. Visite chez Jean D'Alos ;Fromager-Affineur

**Du 07/07/2021 au 09/07/2021** : Attestation de formation sur la thématique : « *La méthodologie de management par projets : montage, planification, suivi et évaluation des projets* » à la CCIMA, Douala.

**Du 22/09/2021 au 24/09/2021** : Attestation de formation sur la thématique : « *Ateliers préalables à l'Installation des Entreprises au Cameroun (APIC)* » à la CCIMA, Douala.

**Du 22/11/2023 au 23/11/2022** : Attestation de sensibilisation en sécurité incendie et secourisme au poste de Commandement de 20ème Groupement des Sapeurs-Pompiers, Douala.

### **DIVERS** :

Secouriste de formation, social, ambitieux, maîtrise du pack (Excel, Word ; power point ; visio plan) et internet, coiffure, négociateur des points de vente.

Permis A & B

Formateur par compagnonnage aux Boissons de Cameroun(SABC).

### **LANGUES**

Français : parler et écrire

Anglais : expression moyenne et écrire

Fulfuldé : parler et écrire

Guiziga : parler

### **LOISIRS**

Footing, gymnastique, conférence débat, recherche et développement, explorer la nature, lecture.