

Jonathan Khouzam

394 rue Empire
Greenfield Park, QC J4V 1V6
+1 514 267-6198
jonathan.khouzam@gmail.com

Professionnel de recherche et développement avec six ans d'expérience en services techniques. Spécialisé en support aux lancements de produits, en amélioration des efficacités de manufacture, en qualification de nouveaux procédés et en formation et développement d'équipes pour la manufacture de produits de boulangerie.

Expérience professionnelle

Wonderbrands Canada, Longueuil, QC (anciennement Weston Foods)

Technologue de boulangerie sénior :: février 2016 – présent

- Développement et optimisation de produits de boulangerie: pains, petits pains, tortillas, bagels.
- Mise en service de nouveaux équipements: mélangeur en continu, ligne à tortillas, diviseuse de pâte, etc.
- Gestion de projets d'optimisation de réseau: transfert de 12 produits vers 4 boulangeries sur un échéancier de 8 semaines sans impact client, permettant la fermeture d'une boulangerie.
- Résolution de plaintes de consommateurs et des événements de bris récurrents à l'aide d'analyse des causes fondamentales avec les équipes de production et de qualité.
- Identification et exécution d'opportunités de productivité: réduction des pertes, reformulations.
- Élaboration du manuel technique utilisé pour la formation des nouvelles ressources en R&D.

Directeur de production (intérim) :: octobre 2021 – février 2022

- Prise en charge d'une des plus grandes boulangeries syndiquée du réseau suite à une réorganisation.
- Gestion et formation d'une équipe de huit superviseurs sur cinq quarts de production.
- Amélioration soutenue de nos indicateurs de productivité, dont le maintien du taux de service cible pendant la vague Omicron.
- Mise en place de procédures normalisées (« SOPs ») ciblant le départ de ligne et les bris répétitifs.

Kraft Canada, Mont-Royal, QC

Spécialiste qualité :: juin 2015 – août 2015 (suite à la restructuration KraftHeinz)

- Soutien des projets de reformulation pour les produits de fromage fondu.
- Analyse des plaintes de consommateurs pour en déterminer la cause au niveau de la ligne de production.
- Charge des audits internes et maintien des spécifications de produits.

Éducation

B. Sc., Food Science :: Août 2011 – Mai 2015

McGill University, Montréal, Québec

2015 IFTSA & MARS FOOD PRODUCT DEVELOPMENT COMPETITION (CHICAGO). 1^{ER} PRIX.

2015 IFTSA & MARS FOOD PRODUCT DEVELOPMENT COMPETITION (DALIAN, CHINE). 2^E PRIX.

Chef d'équipe. Développement d'un tiramisu où l'avocat remplace la mascarpone. Analyse quantitative (TPA) et modélisation de la texture (DoE) pour prédire les attributs organoleptiques.

2014 IFTSA & MARS FOOD PRODUCT DEVELOPMENT COMPETITION (NOUVELLE-ORLÉANS).

Développement d'un dessert glacé qui se conserve à température ambiante et d'un emballage novateur qui améliore sa texture. **Co-inventeur:** US provisional patent 62/003,705: Frozen Confectionery.

Compétences connexes

LANGUE: anglais et français (bilingue), Japonais (fonctionnel, JLPT N5).

INFORMATIQUE: Microsoft Office, Minitab, Design-Expert.