

Pour plus de confidentialité ce CV est anonyme ! - Pour avoir accès aux coordonnées de ce candidat vous devez être une entreprise identifiée.

Recherche et développement agroalimentaire

Actuellement en première année de Master agroalimentaire, spécialité produits de consommation alimentaire à l'Université d'Avignon, désireux de continuer à m'investir pleinement dans ces études, la validation de cette formation prévoit l'accomplissement d'un stage en entreprise.

Lors de ma mission en entreprise, réalisée dans le cadre de ma formation précédente en master bioprocédés agroalimentaire, j'ai été amenée à participer dans le contrôle de la qualité des produits alimentaire, notamment par l'élaboration du système documentaire. Ainsi lors de mon projet de fin d'étude j'ai effectué un stage en laboratoire où j'ai travaillé sur un sujet de recherche mené sur l'appréciation de la qualité des olives ridées et tailladées.

Travailleur, persévérant et dynamique, j'ai aussi acquis un certain sens de l'autonomie grâce à mes différents emplois saisonniers et surtout mon travail de recherche en fin d'étude de l'année précédente. Je suis donc convaincu que je m'intégrerais rapidement à votre entreprise.

Conscient que je pourrai plus aisément vous faire part de ma motivation et de mon implication, je me tiens à votre entière disposition afin de vous démontrer mes motivations et mes perspectives d'avenir au cours d'un entretien.

Expérience professionnelle

Février 2009
Juin 2009

Stage en laboratoire, projet de recherche

Mission : Projet de fin d'étude en vue d'obtention du diplôme de Master recherche en Biotechnologie, agro-ressources aliment nutrition, intitulé du mémoire : Appréciation de la qualité microbiologique et physicochimique des olives de tables (à savoir les olives ridées et olives tailladées)

Moyens : - matériel de microbiologie
- appareil de séparation (SAA, SPectrophotometre UV-Visible, Soxhlet...)
- verrerie et supports
- autre: étuves, autoclave...

Bilan : - Connaissances pratiques dans le contrôle de la qualité des produits de consommation alimentaire
- Autonomie dans le travail
- Sens de responsabilité

Juin 2008
Juillet 2008

Stage en entreprise, contrôle de qualité alimentaire

Mission : contrôle de la qualité bactériologique et physico-chimique de l'eau de boisson, l'eau de mer et des produits de consommation alimentaire provenant de différentes communes de la wilaya

Moyens : - matériel de microbiologie
- verrerie
- réactif chimique
- supports papiers et virtuels pour la documentation
- autre matériel de protection

Bilan : connaissances pratiques concernant l'échantillonnage et le contrôle de la qualité physico-chimique et bactériologique des aliments des eaux de boisson et des eaux de mer

Juillet 2008
Septembre 2008

Conducteur de machine, chaine de production d'une semoulerie

ETS Chikhouni, Akbou Algérie.

Mission : - Verification des Stock
- Verivication du bon fonctionnement des plansichteurs
- Netoyage du materiel

Bilan : - Connaissances Pratiques en transformation industrielle des céréales
- sens de repensabilité
- Travail d'équipe
- Facilité d'adaptation aux taches demandées

Juin 2006
Septembre 2006

Conducteur de machine, chaine de production d'une laiterie

La Vallée, Tazmalt, Algerie

Mission : Ecremage du lait par centrifugation

Bilan : - Competence dans les transformation industrielle du lait
- Travail d'equipe
- Sens de respensabilité

Décembre 2004
Juin 2006

Operateur et agent de saisie dans un cyber café

Cyber café Balit et Frères

Mission : - Aceuil Mise en posts et fair patienté la clientele
- saisie de document texts et tableaux
- istalation logiciels formatage, et systeme d'exploitation
- maintenance informatique

Bilan : - Internet, reseau et maitence informatique
- Autonomie
- Sens du contact
- Sens de respensabilité

Diplômes et formations

Septembre 2007
Juin 2009

Université de Bejaia Algerie

Master en Biotechnologie, Agro-ressources, aliment, et Nutrition
Option: Bioprocédés Agroalimentaire

Compétences acquises: Maîtrise des outils chimiques, physiques, analytiques et statistiques permettant la mise en œuvre de la transformation des produits et de leur utilisation par l'homme.

Spécialisation : Bio-procedés agroalimentaires nutrition toxicologie

Septembre 2004
Juin 2007

Université de Bejaia Algérie

Licence, ingenierie pour la santé l'aliment et le medicament
Spécialité : Contrôle Qualité, Assurance Qualité, Méthodes de Validation.
Compétences acquises:- Management

- Technique de contrôle et de suivi
- La normalisation (ISO, AFNOR,...)
- Les techniques analytiques
- Les certifications QI, QO, QP

Spécialisation : Contrôle Qualité, Assurance Qualité, Méthodes de Validation

Septembre 2003
Juin 2004

Lycée Mouhali Amar, Seddouk Algérie

Bacalauréat, sciences de la nature et de la vie

Spécialisation : Sciences de la nature et de la vie

Compétences en informatique

Logiciels

Pack Office: Excel, Word, Power point,...
Biologiste (Biolab, Antiprot), un peu de matlab...

Langages

Connaissances basiques sur langage c

Informations complémentaires

- Réseaux et internet
- Maintenance informatique

Maîtrise linguistique

Anglais

Niveau oral : Moyen, **Niveau écrit** : Moyen

Français

Niveau oral : Courant, **Niveau écrit** : Courant

Arabe

Niveau oral : Maternelle, **Niveau écrit** : Maternelle

Divers

Bricolage

Maçonnerie, Peinture, Entretien, Nettoyage, Jardinage

Activité Sportives

Hungar Kung-Fu, Cyclisme, Natation.

Permis de Conduire

- Permis de conduire categorie B
- Conduite a deux roues

Membre fondateur et trésorier d'une association scientifique et culturelle

decembre 2007/ septembre 2009: Tresorier d'une association scientifique et culturelle TAMUSNI de la comune amalou algerie

Membre fondateur et secretaire general d'une association culturelle et religieuse

deseptembre 2007/ septembre 2009: secretaire generale d'une assotiation culturelle et religieuse a la commune d'Amalou, Algérie

Centres d'intérêts

Cinema, internet, Lecture diverses