



**** *

27/08/1995 (28 ans)
Nationalité Algérienne

*** * *

Montpellier (34000)

****.*****@*****.***

Stage de fin d'étude, Junior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

mars 2021 / août 2021 **Stage de fin d'étude**

INRAE, Unité QuaPA Clermont-Ferrand, France

Equipe IT- Projet INNOSALT (entreprise de production de saumon fumé, Groupe Aqualand).

Etude de l'impacte de l'état de fraîcheur des filets de truite sur la diffusion de sel via: des analyses biochimiques (HPLC, pH, matière sèche, activité de l'eau...etc), Techniques d'imagerie: microscopie photonique à transmission, IRM, IR.

Création et montage de projets en R&D :

déc. 2020 / févr. 2021

SOUFFLET/GELPASS, France

Recherche d'alternatives de type Clean label destinées au raffermissement de fruits décongelés.

Étude de faisabilité

Rédaction du dossier technique

oct. 2020 /

Sup-Agro, Montpellier, France

Création d'une barre de légumineuse et fruits exotiques,

Formulation de la recette et choix des ingrédients,

Essais expérimentaux (Halle de technologie, CIRAD-Montpellier),

Organisation d'une analyse sensorielle (dégustation et enquête),

Stratégie de Marketing, de commercialisation et distribution du produit,

Choix d'emballage (Eco-conception).

oct. 2019 / juin 2020

Ingénieur agroalimentaire

Agrodiv (abattoir et charcuterie avicole) Batna, Algérie

Conduite des essais et rédaction des compte rendus (méthodes, formules, dégustations, statistiques.....)

Préparation, rédaction et vérification des dossiers et fiches techniques;

Contrôle d'hygiène et norme sanitaire (ligne de production et personnel)

févr. 2019 / juin 2019

Conseillère nutritionniste

nutritionniste-R&D

Formulation de la recette d'un biscuit à base de poudre des feuilles de Moringa,

Conduite et réalisation des essais.

janv. 2019 /

Stage pratique / Ingénieur qualité

Laiterie AURES - groupe GIPLAIT : Batna, Algérie

Analyses physicochimiques et microbiologiques des matières première et produits finis (lait, fromage fondu, beurre); Contrôle de la ligne de production (gestions des quantités des matières première , vérification et contrôle des appareils); Contrôle étiquetage et apport des actions correctives.

janv. 2018 /

Stage pratique/ ingénieur R&D- qualité

Abattoir avicole - Agrodiv, Aïn Touta, Batna, Algérie

Contrôle de l'abattage et de la ligne de production charcutière (K-chir),

-Participation à la formulation et la réalisation des essais d'une nouvelle recette du K_chir /

Gestion de l'équipe de désossage et le suivi des règles d'hygiènes et de qualité.

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ juin 2021	Master II : Alimentation et Nutrition humaine - BAC+5 agronomiques Montpellier
/ juin 2020	Master 2: Sciences et procédés des agroressources pour l'alimentation et l'environnement - BAC+5 Montpellier SupAgro - Institut national d'études supérieures
sept. 2017 / juin 2019	Ingénieur agronome - BAC+6 et plus Ecole Nationale Supérieure d'Agronomie, El Harrach- Alger
sept. 2014 / juin 2019	Baccalauréat - BAC+2 Ecole Nationale Supérieure d'Agronomie, El Harrach-Alger
sept. 2013 / juin 2014	Série sciences expérimentales Lycée Maache Brahim Aïn Touta, Algérie
/	MooC "Découvrez la gestion" - BAC+6 et plus l'École des sciences de l'administration de l'Université TÉLUQ , Canada

COMPETENCES

Cloud, Comsol, fiches techniques, JMP, Word, Pack office, R, Rstudio, SPSS

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais

Français