



\*\*\*\*\* \*\*\*\*\*

Permis B

\*\* \*\*\* \*\*\*\*\*

Nîmes (30000)

\*\*\*\*\*

\*\*\*\*\*@\*\*\*\*\*.\*\*\*

---

## Stage de fin d'étude, Junior

---

### EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

---

janv. 2023 /

#### Stage de fin d'étude

*Fabrication de films à base de PLA (acide polylactique) et PBS (polybutylène succinate) en utilisant les méthodes de casting (moulage) et d'extrusion  
Caractérisation approfondie des films résultants, y compris des analyses physicochimiques pour évaluer leur qualité*

*03 MOIS , 2021 Stage de fin d'étude -MASTER "Impact de la substitution*

*du lait par du lactosérum en poudre sur la qualité des crèmes glacées"  
Analyses physicochimiques  
Fabrication de la crème glacée  
Caractérisation sensorielle des crèmes glacées*

janv. 2019 /

#### Stage de fin de cycle

*caractérisation de la flore microbienne du blé fermenté*

*Préparation des dilutions décimales et des solutions mères  
Stérilisation du matériel utilisé  
Caractérisation de la flore bactérienne isolée*

janv. 2018 /

#### Stage "Service Fabrication "

*SARL AGRODIVE, Guelma  
Suivi du processus de fabrication de la semoule*

janv. 2017 /

#### Stage Technicienne laboratoire

*SARL conserverie alimentaires, Guelma  
Analyses physico-chimiques de l'eau  
Analyses physico-chimiques et microbiologiques du produit fini "concentré de tomate "*

### DIPLOMES ET FORMATIONS

---

/ juin 2023

**Master 02 Aliment, Nutrition, Cosmétique (ANC) - BAC+4**  
Université de lorraine "ENSAIA"

/ juin 2021

**Master 02 Technologies Alimentaires Moyenne générale: 14,40 - BAC+4**  
Université Constantine 01

/ juin 2019

**Licence Sciences Alimentaires Moyenne générale: 13,06 - BAC+3**

### COMPETENCES

---

analyser les données

### COMPETENCES LINGUISTIQUES

---

