******* ********
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 , 2021Stage 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 crémes 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

Français