

GHASSINE IMANE

LST en Bio-procédés hygiène et sécurité alimentaire

@ imane.ghassine@usmba.ac.ma AGUELMOUS KHENIFRA 0625494826
<https://www.linkedin.com/in/imane-ghassine-7484b0206/>

22 ans, Célibataire
Permis de conduire B



FORMATION



LST : Bio-procédés hygiène et sécurité alimentaire

Faculté des sciences et techniques

2022-2023 Fès, Maroc

DEUST : Biologie-Chimie-Géologie

Faculté des sciences et techniques

2019-2022 Fès, Maroc

Baccalauréat : Sciences Physiques et Chimie

Lycée MOULAY RACHID

2018-2019 Aguelmous, Maroc

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES



Stage PFE : technicienne de laboratoire

Sté ALF AL MAGHRIB

10/04/2023 _ 10/06/2023 Fès, Maroc



Stage : Assistante contrôle qualité

Sté TOUSSOUSS SARL AGAFRESH

02/07/2022 – 30/08/2022 Agadir, Maroc



Stage : Assistante médicale

Centre de santé rural 2

01/08/2021 - 24/09/2021 Aguelmous, Maroc



CERTIFICATS



coursera

Créer un Business Model Canva avec Mural



Participation à l'événement de l'orientation au profit des étudiants de DEUST

De la FST de Fès

PARA-UNIVERSITAIRE

URANUS FOUNDATION

2019 - 2020 Fès, Maroc



- Des activités sociales
- Des activités sportives
- Des activités amusantes

ENACTUS FST FÈS

2020 - 2021 Fès, Maroc



- Le thème d'entrepreneuriat
- Création d'un projet sous le nom "HomieWork" qui propose une aide aux élèves pour réaliser leurs exercices à la maison

À PROPOS DE MOI

" licenciée en Bio-procédés hygiène et sécurité alimentaire. Je suis une personne passionnée par mon domaine d'étude, et j'ai un véritable amour pour ce que je fais, car je crois que l'apprentissage continu est la clé pour rester compétente et évoluer professionnellement. Je suis ouverte aux nouvelles expériences et je suis prête à relever de nouveaux défis qui me permettent d'élargir mes horizons."

COMPETENCES TECHNIQUES

- Identification des bactéries par des tests biochimiques
- Analyse des entérobactéries, Salmonella et moisissures des aliments de bétail et volaille
- Analyses des mycotoxines par la méthode d'ELISA et par la plateforme d'analyse intégrée [Raptor]
- Autopsie des poussins
- Génie des procédés
- Hygiène des aliments (la démarche HACCP/ la méthode 5M)
- Contrôle qualité
- Technique aseptique
- Prélèvement de surface par écouvillonnage
- Contrôle de l'aérobiocontamination

QUALITES PERSONNELLES

Communication.	Créativité.
Leadership.	Volontariat.
Gestion de temps.	Responsabilité.
Esprit d'équipe.	Organisation.

LANGUAGES



Amazigh : Maternelle.

Arabe : Maternelle.

Français : Bilingue.

Anglais : Moyenne.

Centres d'intérêt

- Photographing
- La lecture
- Voyage
- Montage vidéo