



AIT YOUSSEF NAJIA

Technicienne de laboratoire en agroalimentaire

Une jeune diplômée d'une licence professionnelle sciences et technologie de laboratoire spécialité la biotechnologie, dynamique, motivée et passionnée par des domaines d'agroalimentaire et qualité

Contact :



+212 7 77 15 28 13



najiaaityoussef@gmail.com



Né le 30/03/1997



secteur nahda rue tata N1777 laayayda SALE

Compétences :

- maitrise des outils bureautique
- maitrise de logiciels autocad
- Maitrise des analyses Microbiologiques
- Maitrise des analyses Physico-chimiques
- Premiers secours PLS (position latérale de sécurité).
- Contrôle qualité au niveau des abattoirs de viande rouge .
- HACCP (hasard analyse critical control point) .
- Maitrise des bonnes pratiques d'hygiène

Qualités Personnels :

- Gestion de stress
- rigueur.
- esprit d'équipe(travail en équipe et ou en autonomie)
- forte capacité d'adaptation

Langues :

- Arabe : Maternelle
- Français : Intermédiaire
- Anglais : Intermédiaire

Expériences Professionnelles :

- **Technicienne de Laboratoire- AGQ LABORATOIRE**
| 14/03/2022 – 15/10/2022 mohammedia (6 mois)
- Les analyses microbiologiques : l'eau, aliment, surface et air
-préparation des échantillons de la suspension mère et des dilutions
-préparation des milieu de cultures, stockage et performance
-ensemencement en profondeur et sur surface
-Les analyses Physique-chimiques : l'eau, végétal, sol
Conductivité, ph, calcaire actif, bore, Oligo, Bore, matière organique
-calibration des équipements (ph, balance,,)



- **Formation pratique : ONEE-Branche EAU (Institut Internationale de l'Eau et Assainissement Rabat) (USAID / UNIDO)**
| 01/12/2021 – 01/03/2022 – Rabat (3 mois)



- Traitement et distribution de l'eau potable
- Traitement des eaux usées et assainissement
- Exploitation et maintenance hydraulique

- **Stage d'observation : L'Office National de Sécurité Sanitaire des produits Alimentaires (L'abattoir municipal de Rabat)**



- | 01/07/2019 – 31/07/2019 – Rabat (1 mois)
- Les analyses microbiologies
- Les analyses physiques chimiques
- Contrôles qualité des établissements de restaurations

- **Stage d'observation : La Société NOTAM (Miel ZAMZAMI)**



- | 01/04/2018 – 30/05/2018 – Rabat (2 mois)
-Contrôle qualité

(contrôle de l'hygiène, propreté des sols, analyse et contrôle de qualité physique)

- **Projet fin d'études: L'Office National de Sécurité Sanitaire des produits Alimentaires (ONSSA Laayoun)**



- | 01/10/2018 – 30/11/2018 – Laayoun (2 mois)

- Les analyses microbiologiques (dénombrement des bactéries dans l'eau et les aliments alimentaires)
- Les analyses physiques chimiques (l'extraction d'histamine)

- **Stage d'observation : Entreprise Fromadel**



- | 01/03/2016 – 30/04/2016 – Rabat (2 mois)

- Les analyses Physico-chimique de lait :
(densité, ph, matière grasse, acidité dornic...)

Formations :

- **Diplôme Licence professionnelle | 2020 | Faculté de Sciences Ben M'sik, Casablanca**
- Sciences et technologie de laboratoire spécialité la Biotechnologie
- **Diplôme Bac+2 | 2017- 2019 | Institut des techniciens spécialisés en Agriculture, Tétouan**
- Technicien Spécialisé en Techniques de laboratoire et en Industrie Agroalimentaire
- **Sciences d'économies S1 et S2 | 2016 | Faculté des sciences économiques juridiques, Salé**
- **Diplôme Baccalauréat | 2015 | Lycée Ahmed Chawki, Salé**
- Baccalauréat en Science Physiques .