

ALMA YASMINE

INGÉNIEUR EN CONTROLE DE QUALITÉ DES PRODUITS ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Je suis une jeune diplômée en Master II,
Mon parcours académique et mes
stages m'ont doté de solides
compétences en sciences alimentaires,
gestion de la qualité et réglementation.
Je possède des compétences
analytiques pointues et une grande
attention aux détails.

COORDONNÉES



0792 92 58 29

Cité des 50 logements Betrouni
Ihhedaden Bejaia



almayasmine98@gmail.com

APPTITUDE PERSONNELLE

- Bon sens de responsabilité
- Esprit d'initiative, d'écoute et d'organisation
- Autonomie et habilité de travailler en équipe
- Persévérance et dynamisme
- apte à subir des formations supplémentaires

FORMATION

Université de Béjaia

LICENCE EN ALIMENTATION, NUTRITION ET
ATHOLOGIE. 2021

- Cette formation intègre les dernières avancées en matière d'étude des métabolismes liés aux comportements alimentaires et à la prévention des maladies influencées, de près ou de loin, par la nutrition.

Université de Béjaia

MASTER EN CONTRÔLE DE QUALITÉ DES
PRODUITS ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE. 2023

- Cette formation a pour objectif de développer les compétences essentielles en matière de supervision, d'évaluation et d'assurance de la qualité des produits alimentaires, tout en permettant la mise en œuvre de procédures de sécurité alimentaire en conformité avec les normes et réglementations en vigueur.

SPÉCIALISATIONS

- Analyses physico-chimiques
- Analyses microbiologiques
- Analyses sensoriales et organoleptique
- Recherche et innovation de nouvelles recettes
- Hygiène et sécurité alimentaire
- Contrôle de qualité des produits alimentaires

EXPÉRIENCE

Stagiaire

LABORATOIRE DE BIOCHIMIE ALIMENTAIRE UNIVERSITÉ DE
BEJAIA DE JANVIER 2023 À JUILLET 2023

- Etude de l'effet de stockage sur les substances bioactives de safran.

Stagiaire

LABORATOIRE DE L'UNITÉ DE PRODUCTION DE LA
MARGARINE CEVITAL BEJAIA AVRIL 2022

- Analyses physico-chimiques de la margarine.

Stagiaire

LABORATOIRE DES UNITÉS DE PRODUCTION BOISSONS &
SAUCES CEVITAL ELKCEUR MARS 2021

- Analyses physico-chimiques du jus et des sauces.