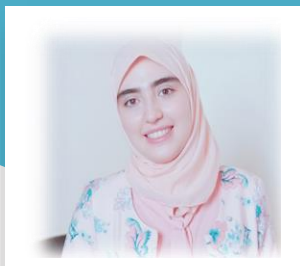


SARA AJJAJI

INGENIEURE D'ETAT Industries Agro-Alimentaires

23 ans – Autonome, persévérante et ayant une grande volonté d'apprentissage – Esprit d'équipe et aisance relationnelle



PROFIL

Après 5ans d'études à la Faculté des Sciences et Techniques de Fès et 8 mois d'immersion dans le secteur industriel, je souhaite aujourd'hui décrocher ma première opportunité d'embauche et rejoindre une nouvelle équipe pour un nouveau challenge.

CONTACT

362 LOT HIND BENSEFFAR, SEFROU

0618782273

sara.ajjaji@usmba.ac.ma

DATE ET LIEU DE NAISSANCE

08/01/1997 à Muscat Sultanat d'Oman

PROJETS ACADEMIQUES

- ❖ Généralités sur les outils qualité
- ❖ Risques liés aux propriétés physico-chimiques
- ❖ Effet de fouet
- ❖ Profil de texture
- ❖ Application de la culture de méristème pour assainir la pomme de terre infectée par le virus PVY^{NTN}
- ❖ Conservation des poissons au froid

COMPETENCES

Techniques : Microbiologie alimentaires, Droit et Comptabilité des sociétés, Technologie alimentaire, Statistiques, Hygiène et sécurité des aliments, Gestion de production et marketing agroalimentaire, Entrepreneuriat et gestion de projet, plans d'expérience, Biotechnologie...

Bureautique : Excel, PowerPoint, Word.

Logiciels : Solidworks, Minitab

CERTIFICATS

- ❖ Formation en ligne sur les étapes clés d'implantation d'un Système Management Intégré.
- ❖ Formation en ligne sur l'ISO 22000 Version 2018.

LANGUES

Arabe : Maternelle

Français : Bilingue

Anglais : Intermédiaire

CENTRES D'INTERET

Voyage ; Cuisine ; Sport...

FORMATION

2018-2020
3 ans

Cycle d'ingénieur à la FST

Fès, Maroc

Diplôme d'Ingénierie d'état Industries Agro-alimentaires

2016-2017
2 ans

Cycle préparatoire à faculté des sciences et techniques (FST)

Fès, Maroc

Diplôme des études universitaires supérieures en Biologie, Chimie et Géologie

2015

Lycée ACHOROUK

Sefrou , Maroc

Baccalauréat Sciences physiques
Mention : Bien

EXPERIENCES

Février - Juin
5 mois

Projet de fin d'études (PFE) : Analyse des pertes de poids des boîtes de fromage fondu au sein de l'unité de conditionnement selon la démarche DMAIC (Define, Measure, Analyse, Improve, Control)

Fromageries Bel Maroc , Tanger, Maroc

- Analyse des pertes de poids par la méthode DMAIC
- Mesure et analyse des données par la MSP
- Suivi de la variation du procédé par carte de contrôle
- Etude de capacité des conditionneuses
- Identification des causes probables par diagramme d'Ichikawa
- Suggestion de quelques actions amélioratrices

Juin - Juillet
2 mois

Stage assistant ingénieur : Maîtrise statistique du procédé (MSP) de conditionnement de levure sèche 125g

Lesaffre, Fès, Maroc

- Les contrôles physico-chimiques et microbiologiques
- Le contrôle qualité en appliquant la MSP
- Surveillance du processus par carte de contrôle
- Etude de la capacité

Juin
1 mois

Stage d'initiation : Elaboration et conditionnement des olives de table

Société Industrielle Oléicole de Fès (SIOF)

- Elaboration des olives de table
- Description de leur conditionnement.