

EZZAHIRI Chaimae



+2126-93-15-94-50



Ezzahiri.chaimae.97@gmail.com



23ans , célibataire



DIAR ANAWER, GH1 ILOT 1, IMM 22 APPT N°: 10, Arrahma-Casablanca



Ingénieure Génie Industriel

A PROPOS DE MOI

Jeune Ingénieure fraîchement diplômée, motivée, très active avec une grande capacité d'apprentissage, à la recherche d'une première expérience professionnelle.

COMPETENCES

• Technique:

- Opérations Unitaires industrielles
- Recherche opérationnelle
- Technologies des aliments
- Les normes ISO
- La législation alimentaire
- Traitement des rejets
- Sciences des aliments
- Management de la qualité
- Maintenance industrielle

• Informatique :

- Langages de programmation : Python, Visuel basic, ACCES
- Compétences informatiques : Word, Excel, Power Point, Internet
- Analyse statistique : MINITAB, SPSS,

• Langues :

- Arabe : Langue maternelle,
- Français :Capacité professionnelle complète
- Anglais : Capacité professionnelle moyenne

CENTRES D'INTERET

Voyage, Broderie, Karaté,

FORMATIONS

2015-2020 – Diplôme d'ingénieur en industries agricoles et alimentaires – Institut agronomique et vétérinaire HASSAN II, RABAT-MAROC

2013-2015 – Baccalauréat scientifique, Option : Science mathématique A, Mention : BIEN – Lycée KACHKAT, YOUSOUFIA-MAROC

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

OCP Jorf Lasfar | Mars 2020 –Juin 2020

Stage de projet de fin d'étude : « Contribution à l'optimisation de la consommation spécifique de NH3 et P2O5 pour deux types d'engrais MAP et le DAP » :

- Maitrise des outils d'optimisation, Analyse statistique des sources de variation d'un procédé, L'auto-établissement d'un plan de travail,

Coopératives Bladna Unité UHT | Mai 2019– Juin 2019

Stage d'application : « Réduction des pertes d'emballages » :

- Maîtriser les utiles de management des projets,
- Établir un plan de travail, Distribuer les taches,
- Réaliser des actions de sensibilisation.

Institut Agronomique et Vétérinaire HASSAN II | Avril 2019

Atelier des technologies alimentaires (ATA) : « Conception de deux produits alimentaires : FAVABEANS (fève grillée et aromatisée), DULCE (confiture poivron rouge) »,

- Etude de faisabilité , Etude technique, Etude économique, Conception d'emballage.

Laboratoire Officiel d'Analyses et de Recherches Chimiques de Casablanca | Juillet 2018– Aout 2018

Stage facultatif d'observation:

- Maitriser les normes de commercialisation des produits agro-alimentaires ;
- Se familiariser avec les outils et les appareils du laboratoire.

Office Chérifien des Phosphates (OCP) Unité Séchage, Yousoufia | Mars 2018– Avril 2018

Stage obligatoire d'observation :

- Découvrir le domaine professionnel, Se familiariser avec la notion de l'entreprise.