

EL-BOUZAIDI SALAH EDDINE



CONTACT

✉ elbouzaidisalaheddine881@gmail.com

☎ +212660484265

🏠 Casablanca-Maroc

FORMATION

○ MASTER EN SCIENCES AGROALIMENTAIRES

2022 - 2024

Faculté des sciences et techniques de Tanger

○ LICENCE EN SCIENCES ET TECHNIQUES-OPTION BIOTECHNOLOGIE VÉGÉTALE

2019 - 2022

Faculté des sciences et techniques de Tanger

○ BACCALAURÉAT EN SCIENCES PHYSIQUES OPTION FRANÇAIS

2018-2019

lycée qualifiant El wahda -Taounate

COMPÉTENCES

- Analyse des dangers et points critiques (HACCP)
- Analyse de traçabilité
- Connaissance des normes et réglementations sanitaires des aliments(ISO 9001, ISO 22000, codex Alimentarius, les BPH,les PRP,PRPO)
- Outils de qualité (PDCA,QOQCCP, ,5S, 5 pourquoi,)
- Gestion de système de management qualité
- capacité d'écoute
- autonome et communication
- Rigueur

INFORMATIQUE

- Word
- powerpoint
- Excel
- Minitab

LANGUES

- Français (B2)
- Anglais (intermédiaire)
- Arabe (langue maternelle)

PROFIL

Titulaire d'un Master en sciences agro-alimentaires, je suis à la recherche d'une opportunité d'emploi afin de développer mes compétences et acquérir une expérience professionnelle concrète. Sérieux, motivé et curieux d'apprendre, je suis prêt à m'investir pleinement dans les missions qui me seront confiées.

EXPÉRIENCES

PROFESSIONNELLES

○ STAGE AU SEIN DE L'INSTITUT NATIONALE DE LA RECHERCHE AGRONOMIQUE DE TANGER (INRA)

2024-2025

- Valorisation technologique de certaines plantes aromatiques et médicinales et leurs dérivées dans le domaine de la conservation des aliments.
- Réalisation de l'hydrodistillation de plantes aromatiques et médicinales (Thymus, Origan, Romarin, Menthe poivrée) en vue de l'extraction d'huiles essentielles et d'hydrolats.
- Production de différents types de fromages à partir de lait de chèvre, avec maîtrise des étapes clés de fabrication

○ STAGE DE PFE MASTER AU SEIN DE MOONY

2024

- Étude de l'efficacité de la démarche HACCP mise en place au sein de l'entreprise MOONY
- Traçabilité du produit 'semoule fine' depuis la matière première (blé dur) jusqu'à produit finis
- Contribution à la sensibilisation des personnels par des présentations en arabe, touchant un public plus large et favorisant une meilleure compréhension des enjeux.
- Contrôle qualité de la matière première, produit au cours de production et produit stocké.

○ STAGE DE PFE LICENCE AU SEIN DE CHU TANGER

2022

- Réalisation d'une étude épidémiologique sur le genre Staphylococcus au sein du service de microbiologie-virologie.
- Collecte, traitement et analyse des échantillons biologiques en respectant les protocoles de sécurité et de qualité.

VIE ASSOCIATIVE - LOISIRS

2016-2020

MEMBRE DU PROJET CULTUREL MAROCO-FRANÇAIS 'DU RIF À L'AUTRE

- Membre du projet culturel entre les 2 pays; Maroc et France (collège revezt-long à Crest et Collège Lala meryem à Taounate)

LOISIRS

- Football, music , regarder des matches