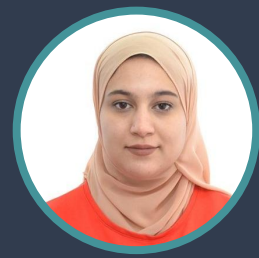


# Aridj Messaoudi

Ingénieur en Contrôle de Qualité et Sécurité Alimentaire

Étant titulaire d'un diplôme en Qualité des produits et sécurité alimentaire, je suis actuellement à la recherche d'un emploi à contrat longue durée. Je maîtrise parfaitement l'anglais et le français. J'ai récemment travaillé dans des entreprises comme stagiaire. Je suis passionnée du monde de l'agronomie et la biologie et les molécules et travailler dans cette corde m'inspire.



✉ aridjmessaoudi4@gmail.com

☎ +213696798122

📍 Guelma, Algeria

📅 22 March, 1999

## EXPERIENCE

### Stagiaire

Laboratoire de Production / Group Amor Ben Amor

04/2022 - 06/2022

Guelma, Algeria

réalisations/tâches

- **Promouvoir la qualité** : Au delà du contrôle systématique de tous les produits réceptionnés visant à assurer leur conformité à la réglementation et aux normes régissant la qualité, le laboratoire est présent tout au long du process de transformation du blé, de la sélection des lots à la transformation finale, afin d'optimiser le process de fabrication et garantir une qualité irréprochable du produit mis à la disposition du consommateur.
- Un intérêt particulier est accordé à l'échantillonnage pour assurer la fiabilité des résultats obtenus.

### Stagiaire

Direction de La pêche et de Ressources Halieutiques

01/202 - 03/2022

Guelma, Algeria

réalisations/tâches

- Mettre en œuvre la politique nationale de la pêche et des ressources halieutiques.
- Assurer des tâches de développement, d'administration, de gestion, de protection, de conservation, de valorisation et de contrôle de l'exploitation des patrimoines halieutiques et aquacole.
- réglementation régissant les domaines de la pêche et des ressources halieutiques.
- Collecter, analyser et diffuser les informations et données statistiques sur les activités de pêche et d'aquaculture.

## EDUCATION

### Master en Qualité des produits et sécurité alimentaire

Université 08 mai 45

09/2020 - 06/2022

### Licence en Technologie agro-alimentaire et contrôle de qualité

Université 08 mai 45

09/2017 - 06/2020

## COMPÉTENCES

Connaissance approfondie des normes et réglementations

Analyse des risques alimentaires

Gestion de la qualité

Communication et formation

Adaptabilité et résolution de problèmes

Techniques de laboratoire

Techniques moléculaires

Éthique de la recherche

Collaboration

## LANGUES

Arabe

*Native or Bilingual Proficiency*

Anglais

*Full Professional Proficiency*

Français

*Full Professional Proficiency*

Turque

*Professional Working Proficiency*

## INTÉRÊT

Lire

Écrire

Voyager

Regard des séries

Sport