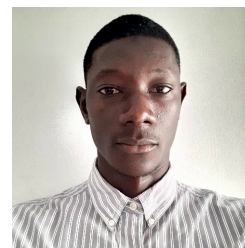


GAYE KANOUTE

@ kanouteg37@gmail.com
+222 48731684

Sebkha/Nouakchott/Mauritanie
gaye-kanoute-25a634194



INFORMATIONS PERSONNELLES

- Nationalité : Mauritanienne
- Permis de Conduire : Permis B

OBJECTIF

Avec 3 ans d'expérience en Hygiène et Qualités dans les industrie halieutiques, Je cherche à monter en compétences techniques à travers des formations des stages et des projets pratiques dans le but de me perfectionner et être opérationnelle au profit du développement des projets personnel et commun.

ÉDUCATION

05/2021 - 02/2022	Université de Gaston Berger/Sénégal Master 1 en Technologie Agro-alimentaire
2017-2020	ISSET(Institut Supérieur de l'enseignement Technologique) Licence professionnel en Sciences et Technologies des Aliments Bien
2013/2017	Lycée privé Mounir/Cheikh soulymane Ball Baccalauréat Assez bien
2008-2012	Collège de Diadjibiné Gandega Brevet Passable
2022	Cabinet de conseil et d'expertise en nutrition et alimentation Management de la qualité en entreprise et 15 outils indispensables en entreprise
2024	Centre des langues nationales (AMF) Gestion administrative et financière

EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE

03/2022 - 12/2023	Al Marwa Fish Sarl Responsable Hygiène et Qualité -Gestion de la sécurité alimentaire -Mise en place et suivi des procédures de contrôle qualité -Formation et sensibilisation du personnel -veille réglementaire (suivre l'évolution de la réglementation) -Collaboration avec les autres services -Gestion documentaire -Reporting, analyse et interpréter des données
01/2021 - 05/2021	Lorpex Fish Responsable Hygiène et qualité
02/2020 - 08/2020	ISSET Agent de production et de recherche -Production du café à base des noyaux de datte -Application des différentes méthode de torréfaction -Analyse sensoriel des différentes échantillons du café de noyau de datte en poudre
20/06/2019 - 20/07/2019	Institut National de Recherche en Santé Publique (INRSP) Laborantin Analyse du composition biochimique de l'eau des différents sources et des farines infantiles

COMPÉTENCES

- Capable de gérer et suivre un manuel HACCP et des procédures
- Developper avec Microsoft office

- Connaissances en Technologies de la transformation alimentaire
- Mise en place des formations en hygiène CIP industriel
- Gérer une équipe
- Assuré la détection d'un problème et/ou la gérer avec des outils
- Réaliser la traçabilité interne et externe d'un produit

ACTIVITÉS

- Président de la Commission éducatif dans une association (APD)

LA LANGUE

- Français: lu, écrit, parlé
- Arabe: lu, écrit parlé (hassaniya)
- Anglais: lu, écrit, parlé passable
- Langue nationaux :parlé