



# Amir AGSOUS

26 Rue de Saurupt 54000, Nancy

Tél: 07 60 11 30 61

Email: amiragsous@gmail.com

**Linked in** <http://www.linkedin.com/in/amiragsous>

28ans

Permis de conduire Catégorie B

Recherche stage pour un **Master 2 Conservation des aliments et emballage** à L'ENSAIA



## Expériences professionnelles:

Avril-Juin 2018 (2 mois): **Stage assistant Qualité Master 1 «Université de Lorraine»**

- Raffinage du sucre roux a la raffinerie de CeVital ; évolution de la coloration en relation avec quelques paramètres physico-chimiques (Brix, colorimétrie, pureté et polarité).

Octobre-Décembre 2017 (3 mois): **Projet d'encadrement d'une classe de seconde dans la production d'un yaourt.**

- Sites : Faculté des Sciences et Technologies, Lycée de Lunéville.

Mars 2017- Août 2017 (6 mois): **Biologiste, contrôle de qualité «Gyprolait Béjaia»**

- Vérification de la conformité des matières premières et des produits aux différents stades de production.

Janvier-Juin 2016 (6 mois): **Stage de fin de cycle Master «Université de Béjaia»**

- Etude de la résistance des bactéries présentes dans le tube digestif des chauves-souris aux différentes classes d'antibiotiques.

Avril 2015 (2 semaines): **Stage au sein du laboratoire du Centre hospitalo-universitaire de Béjaia**

- Détection de la Tuberculose; maladie infectieuse causée par la bactérie Mycobacterium tuberculosis



## Diplômes et formations:

2019-2020: **Master 2 Conservation des aliments et emballage** (En cours de preparation)  
Ecole Nationale Supérieure d'Agronomie et des Industries Alimentaires Nancy.

2018-2019: **Master 1 Nutrition et sciences des aliments** (Obtenu)  
Université de Lorraine – Faculté des Sciences et Technologies Nancy.

2014-2016: **Master en Microbiologie**, Spécialité: Secteur biomédical et vétérinaire  
Université A. Mira de Bejaia.

2011-2014: **Licence en Microbiologie Appliquée**,  
Université A. Mira de Bejaia



## Compétences:

- **Acquis scientifiques:** Biotechnofonctionnalité du lait bovin, techniques de conservation des aliments, Microbiologie alimentaire, techno-fonctionnalité des constituants alimentaires dans un aliment (Eau, Glucides, Lipides, Protéines), référentiels, normes et outils de la Qualité (HACCP, BRC, IFS, ISO 9001, ISO 140001, ISO 22 000), méthodes KAIZEN, 5S, SMED, OTED.
- **Acquis techniques:** Maitrise des protocoles biologiques (Méthode de Kjeldahl, Dosage des protéines).
- Gestion d'une équipe, projet d'encadrement
- Mise en œuvre et en place d'un protocole.
- Lecture et analyse d'articles scientifiques.
- Communication: accueil téléphonique et physique, Intervention orale

## Qualités relationnelles:

Travail d'équipe, travail individuel, adaptabilité, ouverture d'esprit, un relationnel aisé

## Outils/logiciels/méthodes maitrisés:

Word, Excel, Power Point, Photoshop, internet,

**Microbiologie:** Cultures et isoléments de microorganismes, antibiogrammes, Identification sur galerie API.

**Biochimie:** spectrophotométrie, chromatographies, électrophorèses d'ADN, électrophorèses des protéines, dosage des biomolécules.



## Informations complémentaires:

Langues: Français, Anglais

## Activités sportives et loisirs:

Football, voyage, Lecture, Cinéma.