



Sarra BOUAKAZ

Recherche et Développement en Aliment, Nutrition, Cosmétique

Diplôme master 2 contrôle qualité et sécurité des Aliments spécialisé en maîtrise de la qualité classe A (major de promo), En cour de Formation d'un 2ème master spécialisé en R&D, Aliment, Nutrition, Cosmétique, 4 ans d'expériences cumulées dans la gestion des réactifs, Assistante commerciale, 2 ans en tant qu'esthéticienne beauté à base de produit Bio, expériences pratiques des analyses en respectant les critères microbiologiques des denrées alimentaires.

Motivée, sérieuse, autonome et une force de proposition, sensibilisée pour La cuisine et l'innovation des nouveaux produits.

Maîtrise de l'outil informatique : Word, Power point, Prezi.

Permis de conduire catégorie B

Disponible à partir de : Jan/ Fév 2019, mobilité nationale.

Adresse : 39 Boulevard du maréchal Iyautey, villers les nancy

Tél : 0758563504

Courriel : Benaggounsarah@gmail.com.

Expérience professionnelle

Avr. 2015-Sep. 2018 (4 ans) : Assistante commerciale et gestion des réactifs -SARL M.M DIAGNOSTIC -Algérie-

- ✦ Développement des ventes.
- ✦ Accueil physique et téléphonique des clients.
- ✦ Réception des commandes, mise à jour et gestion des stocks.

Juillet. 2016 -Mar. 2018 (2 ans): Esthéticienne (cheveux, Visage et Corps) -Salon grain de beauté- Algérie-

- ✦ Maîtrise des techniques de soin naturel, nettoyage et épilation.
- ✦ Conseil et vente des produits Bio. ✦ Coiffure et maquillage.

Jan-Juin -2016 (6 mois) : double Stage de fin d'études -Centre Anti Cancéreux : laboratoire de microbiologie-laboratoire d'hygiène DDS -Algérie- :

Recherche de la qualité microbiologique de la viande hachée congelée et fraîche dans les différents points de vente de la ville de Batna

- ✦ Techniques d'échantillonnages, Préparation et stérilisation des différents milieux de culture.
- ✦ Technique de Recherche, dénombrement et identification des germes aérobies, coliforme fécaux, *E. coli*, *Staphylococcus aureus*, *Clostridium sulfito-réducteurs*, *Salmonella*)
- ✦ Application, lecture des Tests biochimiques rapides, galerie API (20E).

Sep-Déc. 2016 (4 mois) : Stage -unité d'Aurés jus -Algérie-

- ✦ Réception, contrôle qualité de la matière première et procédés de fabrication.

Fév-juin. 2015 (4 mois) : Stage -Laboratoire d'hygiène-CHU -Algérie-

- ✦ Assurer le suivi des réactifs, des étalons et des consommables.
- ✦ Techniques d'Analyses microbiologiques des eaux et denrées Alimentaires, Cas d'épidémie (recherche des microorganismes pathogènes)
- ✦ Saisir, Valider, Interpréter, Archiver et transmettre les résultats.

Formations

Sep.2018-(Actuellement): Master 2 mention Nutrition et science des Aliments parcours type Aliment, Nutrition, Cosmétique (ANC)

Faculté d'ingénierie ENSAIA/Nancy

Sep.2014 - juillet. 2016 : Diplôme Master 2 Maîtrise de la qualité des Aliments (Bac+5)

Université Batna -1-/Algérie

Sep 2011- Juin. 2014 : Diplôme licence (Bac+3) Contrôle qualité et sécurité des Aliments

Maitrise des Langues : Français, Anglais, Arabe / **Divers** : guitare, chant, Design.