

# Aklesso KOTALIM

## Informations personnelles

-  Aklesso KOTALIM
-  [akotalim@gmail.com](mailto:akotalim@gmail.com)
-  70470772/ 97116700
-  Agoè-Anomé  
Lomé - Togo
-  31 Décembre 1998
-  Célibataire
-  Togolaise

## Compétences

- Technologie - Internet
- Graphisme
- Intelligence artificielle
- Prise de parole en public
- Maîtrise des techniques d'analyses microbiologiques

## Langues

- Français
- Anglais

## Profil

Titulaire d'une Licence en Sciences des Alimentaires et Technologies Agroalimentaires, j'ai acquis une expérience en gestion de la qualité et transformation alimentaire. Je suis passionné par la sécurité alimentaire, le développement durable et le design graphique. En parallèle, je me forme au développement web et je cherche à appliquer mes compétences dans l'agroalimentaire et la technologie pour contribuer à l'optimisation des processus.

## Formation

**Licence professionnelle en Sciences des Aliments et Technologies Agroalimentaires (SATA/ESTBA)**  
**Université de Lomé**  
**2017 – 2021**

C'est une formation qui offre des connaissances axées sur la microbiologie alimentaire, les technologies agroalimentaires, la sécurité alimentaire, la qualité et la réglementation en agroalimentaire.

**Baccalauréat scientifique**  
**Lycée Saint Jean Paul II de Tchamba**  
**2013 - 2016**  
C'est une formation mathématiques et sciences de la nature, Série D.

**Formation en informatique**  
**2017-2018**

- Apprentissage des systèmes d'exploitation Windows, Linux
- Maîtrise des Logiciels Microsoft (Word, Excel, PowerPoint).

**Formation en Graphisme**  
**Oct. 2018 –Jan.2019**  
C'est une formation axée sur l'acquisition des compétences techniques et créatives nécessaires pour concevoir des éléments visuels attractifs et efficaces. Ce qui m'a permis de développer mes compétences dans la mise en valeur des produits agroalimentaires par la conception des maquettes visuelles d'emballages, des étiquettes et des publicités graphiques.

## Atouts professionnels

**Trois (03) mois de stage au Laboratoire de Microbiologie alimentaire et de la Chimie des eaux**  
**Nov. 2023 – Février 2024**  
**Institut National d'Hygiène (INH-Lomé)**  
Ce stage m'a permis d'avoir une maîtrise des techniques d'analyse microbiologique des aliments et Physico-chimique des eaux, et d'interpréter les résultats d'analyse ; d'avoir des connaissances sur le respect des bonnes pratiques de laboratoire et sur normes de qualité et de sécurité Alimentaire ; et d'avoir l'esprit du travail en équipe

### Quelques tâches effectuées

- Prélèvement d'échantillon sur le terrain avec les techniciens de laboratoire
- Echantillonnage, préparation du matériel pour les manipulations
- Préparation des milieux de culture
- Incubation des échantillons en culture et lecture après incubation
- Enregistrement des résultats après lecture
- Interprétation et discussion des résultats
- Analyse physico-chimique des eaux et préparation des réactifs

## Qualités

- Ponctualité, courtoisie et communication interpersonnelle
- Esprit d'initiative et Rédaction de contenu
- Loyauté professionnelle
- Flexibilité et Adaptabilité face à des défis imprévus avec calme et professionnalisme
- Sens de l'organisation pour garantir la satisfaction de la clientèle
- Travail d'équipe et gestion du temps

## Centres d'intérêt

- Communauté et bénévolat
- Agroalimentaire, Biotechnologie et biosécurité
- Développement durable sécurité alimentaire et environnement
- Communication et réseaux sociaux
- Graphisme
- Développement Web
- Innovations technologiques dans l'agroalimentaire
- Les nouvelles technologies

## Un mois de stage à la Nouvelle Industrie des Oléagineuses du Togo (NIOTO)

Décembre 2021

C'était un stage d'imprégnation au cours duquel j'ai :

- Participé aux différentes étapes de transformation des oléagineuses, notamment le pressage, l'extraction, le lavage et le conditionnement des huiles.
- Effectué des prélèvements d'échantillons pour les contrôles qualité réguliers sur les matières premières et les produits finis afin de garantir leur conformité aux normes de l'industrie.
- Contribué à l'entretien et à la maintenance des équipements de production pour assurer leur bon fonctionnement.
- Collaboré avec le personnel de l'équipe de production pour atteindre les objectifs de production.

## Activités extra professionnelles

### Travaux de graphisme en Freelance

- Conception d'affiches publicitaires, flyers, carte de visites, kakemonos, logos, étiquettes, maquettes d'emballages, chartes graphiques
- Réalisation de publicités audiovisuelles, animation de Logo 2D/3D, Réalisation de générique pour les émissions télévisées et web-radios.

### Membre de l'Association OJEADI (Organisation des Jeunes Entrepreneurs Acteurs du Développement Intégral)

2020 – 2022

Travaux effectués :

Conception graphiques (conception d'affiches, flyers, logos...etc.) et réalisation de vidéos publicitaires, etc. pour la promotion des services de ladite association.

### Membre du comité d'organisation du Centre Culturel Chrétien « Le Pain de Vie » en tant que Chargé de publicité et réalisation

Depuis 2020

Employé bénévole au CCC - Le Pain de Vie, un centre culturel dont l'une des missions est de promouvoir l'excellence académique et l'épanouissement des jeunes.

J'ai pour mission de :

- Elaborer des stratégies de publicité pour la promotion des événements dudit centre
- Concevoir des publicités visuelles et audiovisuelles pour la promotion des événements et les activités dudit centre
- Rédiger des rapports d'activités

*Je soussigné en toute conscience que les renseignements ci-dessus rendent fidèlement compte de ma situation et de mes qualifications et consens que mes données personnelles soient traitées dans le cadre du processus de recrutement pour le poste auquel je postule.*