NAFISSA CHIBANE

Ingénieure en Agroalimentaire

CONTACT

+33 753691863
nafissachibane10@gmail.com
NAFISSA CHIBANE
1 E Boulvard Paul Mariéton

Langues

Français
Anglais: Niveau intermédiaire
Arabe: Bilingue
Kabyle: Langue maternelle

Compétences

- Recherche bibliographique
- Qualité et sécurité des aliments
- Maitrise de **HACCP**.
- Analyse de données:
- Capacité d'analyse.
- Outils informatiques:
- Pack Office (Power point, Word, Excel, Canva)
- Référentiel Qualité: **ISO 22000**

Centres d'intérêt

Cuisine, santé et nutrition.
Plantes médicinales.
Décoration.
Dessin et fashion design.
Internet.

Expériences professionnelles

MARS-SEPTEMBRE 2022INGÉNIEURE R & D

AGRANA FRUIT ALGERIA

En charge du développement de préparations de fruits & parfums chauds (préparations: chocolat, vanille, café, etc)
Conduite de projets de développement de nouveaux produits : analyse des briefs, étude de la faisabilité, formulation de produits.
Avril 2022 : Participation au salon international Djazagro (Food Service, applications glaces, boissons chaudes & froides)

2019 - 2021 ASSISTANTE EN PHARMACIE ALGERIE

La préparation des ordonnances, la vente de produits pharmaceutiques aux clients ainsi que l'organisation des dossiers des patients

2017 - 2019 VENDEUSE EN PARAPHARMACIE

La préparation des ordonnances, la vente de produits pharmaceutiques aux clients ainsi que l'organisation des dossiers des patients

MAI- JUIN 2017 R & D

Stage de fin d'étude au niveau du Centre de Recherche et Développement du groupe pharmaceutique SAIDAL:

- Mesure du pouvoir antibactérien de l'huile essentielle de clou de girofle (l'antibiogramme)
- Evaluer l'activité antioxydante.

JANVIER-MARS 2016 ASSISTANTE EN CONTRÔLE QUALITÉ SARL LAITERIE LA VALLEE BÉJAIA ALGERIE

Contrôle physicochimique et microbiologique des produits finis et semi-finis (Lait pasteurisé et camembert)
Suivi du système HACCP.

Diplômes et formations :

SEPTEMBRE 2022-2023 MASTER 1 EN INGÉNIERIE DE LA PRODUCTION ALIMENTAIRE

UNIVERSITÉ D'AVIGNON ET PAYS DE VAUCLUSE
Modules traités : Analyse des aliments-Traçabilité et gestion risques-Microbiologie-Transformation des aliments-Contrôle et gestion Qualité-Constituants et ingrédients-Base des aliments.

FÉVRIER 2022-MARS 2022 FORMATION SUPERVISEUR QH

Identification des dangers- Évaluation des risques

2012-2017 OBTENTION DU DIPLÔME D'INGÉNIEUR AGRONOME& MASTER 2 TECHNOLOGIE DES INDUSTRIES AGROALIMENTAIRES

Ecole Nationale Supérieure agronomique Alger Algérie

JUIN 2012 BACCALAURÉAT (MENTION TRÈS BIEN)