***Licencié en Biotechnologie***

***CONTROLE ET EXPLOITATION DES MICROORGANISMES***



**Nom: Prénom  Aicha Sefi**
**Date et lieu de naissance**: 09/03/1988
**Adresse** : Rue Imem Malek M’hamdeya Ben Arous **Situation familiale :** célibataire **E- mail**: Seffiaicha@gmail.com

***Téléphone*** : 54949947

***LICENCE APPLIQUE EN Biotechnologie Contrôle et exploitation des Microorganismes***

**FORMATIONS**

**2014-2015 Certif en Contrôle Qualité Pharmaceutique** en Centre de Formation Horizon

**2009-2012** **Diplôme en Licence Appliqué en Biotechnologie Contrôle et Exploitation des Microorganismes** en Ecole Supérieur de Biotechnologie de Sfax

**2007-2008** **Baccalauréat Scientifique spécialité science naturel** Lycée l’Mohammedia **avec mention** Passable.

**EXPERIENCES PROFESSIONNELLES**

* ***Janvier 2015***  *je travaille dans l’industrie Des Conserves Alimentaires* ***Moona Food***Poste chargée : « Technicien de Laboratoire »
* Responsable de Prélèvement des échantillons
* Responsable d’établissement des bulletins des analyses
* Responsable de Tenue des registres d’analyses
* Responsable de Réception et référencement des échantillons
* Responsable de la bonne gestion des DLC produits alimentaires
* Analyse des produits agroalimentaires (test de stabilité analyses microbiologiques, analyses physico-chimiques et organoleptiques), prélèvements de matières premières (Analyses sensorielles)
* Responsable de la bonne application du PRP hygiène du personnel
* Responsable de la bonne gestion des dossiers de lot.
* Responsable de traitement des produits non conforme.
* Responsable de la bonne application du PRP nettoyage et désinfection des locaux
* ***Janvier-Mai 2012******stage PFE****:* Centre de Recherche et Technologie des Eaux (**Détection des Toxines dans les Eaux et les Denrées Alimentaire**).
* **Tache réalisé** : prélèvement de biomasses algales existant dans nos plans d’eaux, dans une première étape ; puis, dans une deuxième étape, de créer les conditions favorables nécessaires à leurs prolifération intense. Enfin, ces biomasses sont récoltées pour mesurer leur pouvoir énergétique ou pouvoir de production de bioénergie ou bio fuel.
* ***Février 2012*****stage de formation** au dit laboratoire *(****Service Mycotoxine****) à Laboratoire Central l d’Analyse et d’Essai de Tunis.*
* **Tache réalisé** : La méthode utilisée pour l’identification et la quantification des mycotoxines est une adaptation de la norme Européenne NF EN ISO 16050 Après purification de l’extrait sur une colonne d’immuno-affinité, les molécules sont analysées par H. P. L. C.
* L'ISO 16050 : spécifie une méthode par chromatographie liquide à haute performance en phase inverse, avec purification sur colonne d'immuno-affinité et dérivation post-colonne, pour le dosage des aflatoxines dans les céréales, les fruits à coque et les produits dérivés. La limite de quantification de l'aflatoxine B1 et de la somme des aflatoxines B1, B2, G1 et G2 est de 8 µg/kg. Cette méthode a été validée sur du maïs, du beurre d'arachide et des arachides brutes ayant respectivement une teneur en aflatoxines totales de 24,5 µg/kg, 8,4 µg/kg et 16 µg/kg. Il a également été démontré que la présente méthode peut être utilisée pour les produits oléagineux, les fruits secs et les produits dérivés.
* *Juillet 2011* **stage de formation** au dit laboratoire (***Service microbiologie****) à Laboratoire d’Analyse Médical*
* ***Tache réalisé****: teste d’antibiogramme, technique d’ensemencement, préparation du* milieu (Mueller-Hinton), observation microscopiques de bactéries sanguine (érythrocyte, neutrophile…)

**COMPETENCES**

**Compétences hygiénique**

 -Hygiène des industries alimentaires

 -Assurance qualité et toxicologie

 -Sécurité de travail

**Compétences techniques** :

Générales : EHS (hygiène et sécurité zone blanche/grise) BPL - BPF Entretien du matériel de filtration / utilisation et calibration Ph mètre. Mise en culture, incubation et lecture (comptage de colonies) Technique d’identification bactérienne Biologie, Préparation de milieu.

**Compétences analytiques**:

 *-* Techniques d’analyses physico-chimiques microbiologiques

 -Biochimie

 - Physicochimiques d’eaux

 - Toxicologiques

**Connaissance Informatique :**

Maitrise l’outil informatique et navigation internet

C2I (Microsoft: Excel word, PowerPoint, Access …

***LANGUES***

Arabe, Français, Anglais

**CENTRES D’INTERE**

* Sport, Lecture, music, recherche scientifique et travaux volontaire.