

À votre disposition, AFIF Ayoub, ingénieur production et qualité en Agroalimentaire, avec une expérience d'une année et un moi de stage, très motivé et dynamique..



FORMATIONS

2017/2020 : Formation en cycle d'ingénieur, filière Industrie et Sécurité des Aliments à la Faculté des Sciences et Techniques de Marrakech.

2015/2017 : Diplôme Universitaire de Technologie, filière Génie Bio Industriel, à l'École Supérieure de Technologie d'Agadir.

Mention : Très bien.

2014/2015 : Baccalauréat en Sciences Physiques, lycée LALA MERYEM AGADIR.

Mention : Très Bien



EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

Du 02/02/2020 au 20/05/20: Projet de fin d'étude à la société SCANDIMAR sous le thème « L'informatisation du système de traçabilité en utilisant la programmation sur VBA »

DU 17/06/2019 au 17/08/2019 : Stage de perfectionnement à la société SCANDIMAR sous le thème « Suivi de l'état hygiénique du processus de fabrication du saumon fumé et l'optimisation de cycle de stérilisation »

DU 10/03/2019 au 10/04/2019 : Projet d'innovation produit « Sardines fumées au noix d'argan » à l'entreprise « PINK SALMON »

DU 20/07/2018 au 20/08/2018 : Stage à la société « SILDA » spécialisée dans la fabrication du lait pasteurisé et ses dérivés.

DU 20/04/2017 au 20/06/2017 : Stage de Fin d'Etude à la société Huilerie de Souss Belhassan sous le thème « l'effet de l'hydrogénation sur les huiles végétales »

DU 12/12/2016 au 12/4/2017: Projet de fin d'étude sous le thème « La conservation des moules en boîte à NOUVELLE COSARNO »

Du 14/6/2016 au 14/7/2016: Stage d'Initiation à la société de conserve de poisson NOUVELLE COSARNO



Connaissances et compétences

Systèmes de qualité : ISO 9001, ISO 22000 ,HACCP et ISO 14001,BRC et IFS

Microbiologie alimentaire : Bactériologie, parasitologie et virologie.

Statistique et calcul financier : Compatibilité général et analytique

Informatique: Bureautique, Bases de données, et Programmation VBA.

Génie des procédés : Gestion de stock, Plan d'expérience, Bioréacteurs et génie fermentaire, mécanique de fluide , Maîtrise Statistique des procédés. **6Sigma Green belt** et lean manufacturing.

Techniques d'analyses biologiques : ELISA, PCR, Electrophorèse

Techniques d'analyse physico-chimiques : Chromatographie HPLC, CPG et CCM.

Procédés de conservation : Séchage, Fluidisation, Lyophilisation, Décantation, fermentation ...



AFIF Ayoub

23 ans



CONTACT



Douar Ain Nakhla, inzgane, AGADIR, MAROC



+212 6-25-77-54-62



ayoubafif1997@gmail.com

Langues

- ▼ **Français**: très Bien
- ▼ **Anglais**: Bien
- ▼ **Arabe**: Langue maternelle
- ▼ **Tamazight**: Courant



DIVERS

- **Visites techniques** :
 - Unité de trituration, Huile d'olive;
 - Unité de conservation des Olives;
 - Unité de production du lait et des produits laitiers;
 - LABOMAG, Casablanca
 - CIBEL, unité d'huile et farine de poisson, Agadir.
- **Projets**:
 - Jus d'orange-carotte lacto fermenté.
 - Application VBA calcule la consommation énergétiques d'une chambre froide industrielle.
 - Boulettes de sardine fumées au noix d'argan
- **Activités para-universitaires**:
 - Membre dans le club ISA
 - Hygiène alimentaires
 - Alimentation équilibrée
 - Etiquetage alimentaire