



ZAHRA AGHATAGHI DELIGANI

Recherche de stage – Laboratoire d’analyses microbiologiques

Étudiante en M1 Génie des Procédés et des Bio-procédés, spécialisée en génie alimentaire, je recherche un stage en analyses microbiologiques agroalimentaires. Formée aux bases théoriques et pratiques de la microbiologie, je souhaite rejoindre votre structure afin de contribuer aux activités d’analyse, de contrôle qualité et de traçabilité en laboratoire.

+33759663025 | aghataghi.zahra@gmail.com | Dispo. immédiate – 2 mois min. | Lyon France | Permis B

ÉDUCATION

- M1 Génie des Procédés et des Bio-procédés** UNIVERSITÉ CLAUDE BERNARD LYON 1
Spécialisation : génie alimentaire 2025-EN COURS
- Licence en Biologie (Classée 2e de promotion)** UNIVERSITÉ DE SHAHREKORD
Spécialisation : Biologie des êtres vivants 2020-2024

EXPÉRIENCES PROFESSIONNELLES

- Assistante de laboratoire** ÉTABLISSEMENT SCOLAIRE Shamim Dansh (contrat salarié)
 - Gestion, structuration et mise à jour de la documentation scientifique et des protocoles expérimentaux 2020-2022
 - Suivi rigoureux de la traçabilité du matériel de laboratoire et des échantillons biologiques
 - Coordination des activités expérimentales avec différents interlocuteurs (enseignants, étudiants et direction)
 - Organisation et supervision d’expérimentations en laboratoire dans le respect des procédures qualité

FORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

- Antibiotiques et résistance des antibiotiques** Compagnie Sabamédicale et l’université de Kharazmi
- PCR and real time PCR (applications en contrôle qualité alimentaire)** Université de Kharazmi
- Application de la bio-informatique à la biologie et à la médecine** Université de Shahrekord

COMPÉTENCES TECHNIQUES

- Techniques de laboratoire**
 - Culture et manipulation de micro-organismes
 - Préparation de milieux de culture
 - Extraction d’ADN génomique
 - Réalisation de PCR
 - Électrophorèse sur gel d’agarose
 - Stérilisation et préparation d’échantillons biologiques
 - Respect des conditions stériles et des BPL
- Qualité et sécurité sanitaire**
 - Connaissance des principes HACCP
 - Sensibilisation au référentiel IFS Food
 - Connaissances des BPH / BPF
 - Gestion documentaire et traçabilité
- Informatique**
 - Analyse de données
 - Pack Office (Excel, Word, PowerPoint)

LANGUAGE • Français : B2 (professionnel) • Anglais : C1 • Persan : langue maternelle