

ETTALIBI YASSMINE



Titulaire d'un Bac+5, je suis une professionnelle polyvalente avec une expérience dans différents domaines au Maroc. Dynamique, adaptable et motivée, je m'intègre facilement à de nouveaux environnements.

Installée actuellement en France, je suis à la recherche d'une opportunité professionnelle pour mettre à profit mes compétences et mon expérience.



EXPÉRIENCES PROFESSIONNELLES

Responsable Qualité - Laboratoire PRECISIA , Maroc

02/2025 - Actuel

- Pilotage du système qualité selon ISO/IEC 17025 : mise en place, suivi et amélioration des procédures, documents et exigences qualité.
- Gestion des audits et des non-conformités : planification et animation des audits internes/externes, analyse des écarts et suivi des actions correctives.
- Maîtrise des activités de laboratoire : suivi des compétences, méthodes d'essai, métrologie, traçabilité et validité des résultats d'analyses Eau, Sols et Engrais.

Responsable Qualité - Société CHAWCHAW, Maroc

03/2023 à 11/2024

- Formations et l'encadrement du personnel.
- Amélioration continue pour optimiser la sécurité et la qualité des produits.
- Mise en place et suivi du système qualité et sécurité sanitaire : Définir, mettre en place et maintenir le système de management qualité. Rédiger et tenir à jour les procédures, instructions et enregistrements relatifs à la sécurité sanitaire des aliments. S'assurer du respect des bonnes pratiques d'hygiène (BPH) et de fabrication (BPF).
- Participation au processus de production des chips et à la mise en oeuvre des recettes.

Technicienne Laboratoire - OUBABA S.A.R.L-OCP, Maroc

10/2022 à 02/2023

- Effectuer des analyses et tests selon les protocoles de laboratoire
- Maintenir les équipements de laboratoire, assurer leur étalonnage,
- Assurer le respect des normes de sécurité et de manipulation des produits.

Conseiller Agricole - Maison du Fellah, Maroc

04/2022 à 09/2022

- Orientation des projets agricole
- Conseil agricole / Création du contenu

Contrôleuse d'hygiène - Restaurant AL TAZAJ - Maroc

06/2021 à 08/2021

- Contrôle de la qualité des produits alimentaires.
- Assurer le bon déroulement des mesures d'hygiène.
- Vérification de la matière première et de produit fini

Stage pratique au Laboratoire de Biotechnologie Végétale, Ecologie et Valorisation des Ecosystèmes - Faculté des Sciences , Maroc

02/2020 à 11/2020

- Effet de trois souches de PGPR dans la protection de la tomate du stress salin et stress biotique .

 06-13-80-35-17

 yassmineettalibi26@gmail.com

 338 Rue de la Chambière
Bourg-en- Bresse

COMPETENCES PERSONNELLES

- Organisation et gestion des priorités
- Esprit d'analyse et de synthèse
- Adaptabilité et polyvalence
- Communication et esprit d'équipe
- Résolution de problèmes



INFORMATIQUE



LANGUES

- Français : Bon niveau
- Anglais : Notions
- Arabe : Langue maternelle

CENTRES D'INTÉRÊT

- Bricolage et travaux manuels
- Voyage
- Couture



FORMATIONS

- **Certification Manager Système de Manager de la Qualité ISO 9001 version 2015**
Institut Supérieur de la Qualité et de l'environnement d'EL Jadida, Maroc : 2020-2021
- **Master Biotechnologie Appliquée à la Production Végétale et l'Industrie Agroalimentaire**
Faculté des sciences d'El Jadida Maroc : 2018 - 2020
- **Licence en Biologie Végétale**
Faculté des sciences d'El Jadida, Maroc : 2017 - 2018
- **Baccalauréat sciences physique**
Lycee Oum er-rabii : 2014



COMPETENCES

- Connaissance et application des normes de qualité.
- Utilisation des équipements de laboratoire chimique / Biologique.
- Interprétation des résultats et vérification de la conformité des produits; et la mise en oeuvre des actions correctives.
- Compétence de la communication interne et externe
- Gestion des risques professionnels pour assurer la sécurité des travailleurs.