



## Souad M.

Passionnée par l'alimentation, j'ai acquis une expérience en nutrition ainsi qu'en procédés fermentaires. Je souhaite contribuer à des projets qui allient innovation, alimentation durable et engagement social. Je suis à la recherche d'une alternance en Septembre 2026 pour le poste de Assistante Qualité Hygiène Sécurité Environnement (QHSE).

Email

Adresse

Quetigny (21800)

Numéro de téléphone

## Langues

Français

Anglais

## Compétences

### Compétences techniques

Management de la qualité  
Connaissance Normes ISO 9001  
Apprentissage Normes ISO 26000 et 14001  
Gestion de projets

### Compétences informatiques

Bureautique : Word, Excel  
Présentation: Powerpoint, Canva

### Compétences transversales

Curiosité, capacité d'adaptation, motivation  
Esprit d'analyse, leadership

## Centres d'intérêt

### Bénévole Banque Alimentaire Bourgogne Franche Comté

29 Novembre 2025: Collecte et distribution de vivres alimentaires

### Membre Jeune Chambre Internationale (JCI) Bénin depuis 2020

Vice-Présidente Communication et Marketing JCI Bénin Cotonou Aurore Mandat 2021

### Membre Croix Rouge Bénin depuis 2019

Présidente Croix Rouge FSS Mandat 2020-2021  
Enregistrement de nouveaux volontaires, organisation des formations aux gestes de premiers secours.  
Projet Halte COVID: Installation des dispositifs de lavage de mains pour la cantine de l'Université.

Voyage

Cuisine diététique

## Diplômes et Formations

- Université de Bourgogne Europe** Dijon  
Master 1 Biologie Agrosociétés Depuis septembre 2025  
Option : Alimentation, Agroalimentaire pour le Développement Durable
- Ecole Nationale Supérieure d'Agronomie et des Industries Alimentaires** Nancy, France  
Master 2 Produits laitiers et Qualité De septembre 2022 à septembre 2023
- Université d'Abomey-Calavi** Abomey-Calavi, Bénin  
Master 1 en Bioingénierie des procédés alimentaires De septembre 2021 à septembre 2022
- Faculté des Sciences de la Santé (FSS)** Cotonou, Bénin  
Licence en Nutrition-Diététique De janvier 2015 à juillet 2019

## Expériences professionnelles

- Archipel Kombucha** Dijon, France  
Stagiaire Assistante Qualité De janvier 2026 à février 2026  
Analyse physicochimique des starters et boissons (densité, pH, Acidité Titrable).  
Participation à la production des kombuchas.  
Développement de 3 recettes à base de feuilles de pêche, clémentine, framboisier (formulation, essais, analyse sensorielle).
- Ferme Agricole CETAK** Zinvié, Bénin  
Responsable Production et Qualité De septembre 2024 à septembre 2025  
Management d'une équipe de 8 personnes (planification, gestion des conflits, recherche de solutions).  
Sourcing des matières premières (négociation des prix et achats).  
Production et contrôle qualité de 5 types de jus de fruits à base d'ananas.
- Diasporeines Africa** Zinvié, Bénin  
Stagiaire Ingénieure Projet De mai 2024 à novembre 2024  
Etude et implémentation d'outils numériques de gestion de la qualité et d'une unité de traitement des déchets issus d'activités avicole et de production de jus de fruits.  
-Etat de l'art des outils numériques, valorisation des fientes de poules et des déchets d'ananas par compostage, dimensionnement et cotation d'un biodigester adapté aux besoins d'une ferme.
- Laboratoire de Sciences et Technologies Alimentaires** Abomey-Calavi, Bénin  
Stagiaire Assistante R&D D'octobre 2023 à mars 2024  
Valorisation des brisures d'amande de cajou : Formulation mixte de 3 types de yaourts à base de brisures d'amande de cajou et de lait de vache. Détermination des index glycémiques.
- Supermarché E.Leclerc Frouard** Frouard, France  
Stagiaire Assistante Qualité De mars 2023 à septembre 2023  
Gestion des audits et traçabilité produits, formation du personnel sur les bonnes pratiques d'hygiène. Mise à jour du plan de maîtrise sanitaire.
- Ecole Nationale des Industries Laitières et Biotechnologies** Poligny et Mamirolle (France)  
Travaux pratiques Janvier 2023  
Participation aux analyses microbiologiques et physicochimiques et à la fabrication des yaourts, fromages et du beurre.
- Ecole Nationale Supérieure d'Agronomie et des Industries Alimentaires** Nancy, France  
Projet académique De septembre 2022 à décembre 2022  
Rédaction d'un livret d'accueil dans la microlaiterie. Mise en place d'un plan HACCP pour le yaourt et le fromage St Paulin.