

KHALID AIT LAFKIH

Adresse : Ait maloul, Maroc

Né le : 01/01/1995 | Célibataire

Lieu de naissance : Ouled Teima

Tél : +212 07 08 79 78 39

Email : kh.aitlafkih@gmail.com

Permis de conduire : B



FORMATION

- 2020/2021 : **Licence en Sciences de la Vie, Biologie**

Faculté des Sciences, Agadir

- 2015/2017 : **Diplôme en Conserve Métallique (Agroalimentaire)**

Institut Spécialisé des Technologies Appliquées, Agadir

- 2013/2014 : **Baccalauréat en Sciences Physiques**

Lycée AL MAJD, El Koudia Ouled Teima

EXPÉRIENCES PROFESSIONNELLES

Technicienne de laboratoire Agréeur

STE BELMA, Ait maloul

12-05-2025 – présent.

- Assurer les contrôles de la matières premières à la réception.
- Contrôles des lots destinés à la congélation et Auditer les unités de congélation dans la région d'Agadir.
- Gestion de la traçabilité des lots de poissons.
- Suivi des lots congelé.
- Connaissance des processus de la chaîne de production des conserves de poisson, des BPH et de la mise en œuvre du système HACCP et des analyses effectuées au laboratoire.
- Rédaction des rapports d'analyses.
- Identifier les non conformités.
- respecter et appliquer les règles d'hygiène et de sécurité.
- Organisation du laboratoire et la gestion du stock.

Technicienne de laboratoire

TRANS ATLANTIC CANNED, Dakhla

Octobre 2022 – 12-05-2025

- Analyses physico-chimiques et microbiologiques des matières premières et des

produits finis.

- Mesures des paramètres de l'eau (chlore, dureté, pH...) et des huiles (indice de peroxyde, acidité).
- Contrôles d'Histamine, organoleptiques et de température des poissons à la réception.
- Préparation de solutions chimiques et colonnes de chromatographie.
- Gestion de la traçabilité des lots de poissons et des ingrédients à la réception.
- Suivi de la production et vérification des autocontrôles.
- Organisation du laboratoire et la gestion du stock.
- Gestion et organisation de laboratoire.
- Maîtrise des BPH et techniques de conservation des aliments.

Stage : Quatre mois chez DARDOUR Primeurs

2015/2016 – Conditionnement des fruits et légumes

- Contrôle de réception et d'agrégage.

Stage : Quatre mois chez UNIMER CONSERVOR III

2016/2017 – Conserve de poisson

- Analyses de laboratoire : histamine, stabilité, pH, huile, eau.
- Contrôles de réception et de sertissage : IF, tests organoleptiques, température.

COMPÉTENCES

- Le travail d'équipe.
- La résolution de problèmes.
- La gestion du temps et la capacité à travailler de manière autonome.
- Capacité à écouter attentivement.
- Aptitude à gérer les situations stressantes, à rester calme et concentré, et à maintenir un haut niveau de performance.
- Capacité à s'adapter aux changements, à travailler dans des environnements dynamiques et à ajuster les plans selon les besoins.

LANGUES

- Arabe : Langue maternelle
- Français : Courant
- Anglais : Intermédiaire

LOISIRS

- Football
- Voyage
- Internet