



25 ans

Née le 03.09.1992 à Rabat

COORDONNÉES

N°7 Avenue Moulay Ismail,
Hassan, Rabat 10005.

Khaoula.lazrek@gmail.com

Tél : (+212) 673 138 128

LANGUES & INFORMATIQUE

FRANÇAIS

TCF niveau supérieur C1 délivré par l'institut français

ANGLAIS

Niveau Advanced 2 – American Language Center

MS OFFICE



STATISTICA/STATGRAPHIC



COMPÉTENCES

Maîtrise :

- Des normes ISO (9001, 22000, 17025, 14001, 19011), OHSAS 18001, HACCP, BRC, IFS.
- Des outils et méthodes de gestion de la qualité.
- Des bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication.
- Des Technologies alimentaires (procédés de conservation et transformation des aliments).
- De la qualité microbiologique des aliments.

CENTRES D'INTÉRÊT

- Sport (Renforcement musculaire féminin et course à pied)
- Nutrition Bio et phytothérapie.

K h a o u l a L A Z R E K

Manager Qualité & Sécurité Alimentaire Consultant junior

Diplômée de la Faculté des Sciences et Techniques de Mohammedia
Université Hassan II Casablanca

FORMATIONS ET DIPLÔMES

2015_2017 Master en Sciences et Techniques : Management de la Qualité et Sécurité des Aliments, Mention Bien (3e de la promotion).

Février_Avril 2017 Formation responsable sécurité des produits agro-alimentaires : HACCP, ISO22000, BRC, IFS.

2014_2015 Licence en Sciences et Techniques de biologie, Filière : Industries Agroalimentaires – Spécialité IC (Industries Céréalières), Mention Assez Bien.

2011_2014 Diplôme des Études Universitaires Scientifiques et Techniques Option : Biologie – Chimie – Géologie.

2009_2010 Baccalauréat Scientifique option Sciences de la Vie et de la Terre, Mention Bien.

EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE

Poste actuel : Responsable Assurance Qualité chez GAYA RESEARCH cro.

Janvier_Mai 2017 Stage de fin d'études du Cycle Master.

Projet : Management de la qualité selon le référentiel ISO 9001 V 2015 pour le contrôle des réactifs de traitement des eaux.

Établissement public : Office Nationale de l'Électricité et de l'Eau Potable_Branche Eau (Ex ONEP)- Site de Rabat, Service Analyse des matériaux en contact avec l'eau.

Octobre 2016_Janvier 2017 Mise en place des Bonnes Pratiques d'Hygiène BPH au niveau d'un restaurant collectif.

Juin_Juillet 2016 Stage Contrôleur qualité et hygiène.

Société Multinationale : ATLAS SERVIR – Aéroport Mohammed V Nouasser, Service : Qualité, Sécurité & Sécurité.

Avril_Juin 2015 Stage de fin d'études du Cycle Licence.

Projet : Vérification de l'effet de la pasteurisation sur la qualité microbiologique & Suivi du taux de la matière grasse et de l'extrait sec dégraissé des yaourts.

Société Multinationale : Centrale DANONE – Site de Salé, Service : Qualité, pavillon: Microbiologie, Physicochimie, Organoleptie.

Juillet 2012 Stage d'initiation, Services : Hématologie, Bactériologie, Biochimie. **Laboratoire Privé :** Analyses médicales - Rabat.

EXPÉRIENCE COMPLÉMENTAIRE

Déléguée du Master Management de la Qualité et Sécurité des Aliments et membre du comité d'organisation des journées et colloques à la FSTM.

Membre dans les associations : Société Marocaine de Nutrition (SMN), Association Marocaine de Diététique (AMADIET).