



# Yassine MAHMOUDI

Passionné, autonome, créatif

## Candidature pour une thèse de doctorat

### Formation



Chez Benzekri  
1 allée des  
marronniers  
45100 Orléans



+33753814387



[m\\_yassine@outlook.com](mailto:m_yassine@outlook.com)

29 ans

Célibataire

Permis

- **2010 - 2011**      **Master 2** Recherche « Biologie Moléculaire et Cellulaire ».  
↳ Université d'Orléans, **France**.  
↳ Mention **Assez bien**.
- **2009 - 2010**      1<sup>ère</sup> année Master « **Hygiène** en Bio-industrie ».  
↳ Institut National des Sciences Appliquées de Tunis, Tunisie.  
↳ Mention **Assez bien**.
- **2008 - 2010**      **Master** Professionnel « **Management** de la **Qualité** des produits dans le domaine du **Tourisme** et de l'Industrie **Agroalimentaire** ».  
↳ Institut supérieur **agronomique** de Chott-Meryem, Tunisie.  
↳ Mention **Assez bien**.
- **2007 - 2008**      Maîtrise « Sciences et Techniques de Biotechnologies Médicales ».  
↳ Institut Supérieur de Biotechnologie de Monastir, Tunisie.  
↳ Mention **Assez bien**.
- **2003 - 2004**      Baccalauréat section Sciences Expérimentales, Tunisie.  
↳ Mention **bien**.

### Formation complémentaire



- **Mai 2010**      **Séminaire** « la compétence, la formation et la certification dans le cadre de la maîtrise de la Sécurité Sanitaire des Aliments ».  
↳ Organismes : Faculté de médecine de Sousse, AAMHA, CALYXIS.  
↳ Sousse, Tunisie.
- **Juillet 2009**      **Formation** dans les analyses Microbiologiques de l'eau et des denrées alimentaires : techniques de base et de biologie moléculaire.  
↳ Faculté de Pharmacie de Monastir, Tunisie
- **Juin 2009**      **Séminaire** sur l'HACCP et les contrôles « Autocontrôles et contrôles officiels : 2 atouts pour la sécurité des aliments ».  
↳ Organismes : Faculté de médecine de Sousse, AAMHA, CALYXIS.  
↳ Sousse, Tunisie.

## Stages



- **Janvier - Juin 2011**                      **Unité INSERM U658, France**                      **Stage de Master**  
↳ Projet du Master intitulé « Effets d'un traitement anti-ostéoporotique sur le tissu osseux : la microarchitecture et les ostéocytes ».
- **Novembre - Janvier 2010**                      **Hôtel (★★★★), Tunisie**                      **Stage de Master**  
↳ Projet du Master intitulé « Application de la **réglementation** tunisienne et de la **norme ISO 22000** dans un établissement **touristique** : Cas de l'hôtel Elhana Résidence ».  
↳ Utiliser des **audits HACCP** (hygiène et sécurité alimentaire) et **audits de classement**.
- **Août 2009**    **Service d'hygiène alimentaire**                      **Stage**  
Stage facultatif CHU Farhat Hached                      Tunisie.  
↳ Maîtriser l'**hygiène** et contrôler la **qualité des aliments** fournis aux patients.
- **Janvier - Mars 2009**    **Laboratoire de Biochimie**                      **Stage**  
Stage facultatif CHU Farhat Hached                      Tunisie.
- **Février - Avril 2008**    **Laboratoire de Biochimie**                      **Stage de Maîtrise**  
Projet fin d'études                      CHU Farhat Hached                      Tunisie.
- **Août 2007**    **Laboratoire d'Hématologie**                      **Stage**  
Stage facultatif CHU Sahloul                      Tunisie.
- **Août 2006**    **Laboratoire d'Hématologie**                      **Stage**  
Stage facultatif CHU Sahloul                      Tunisie.

## Expérience professionnelle



- **Septembre - juin 2015**                      **Fremed Health, Tunisie**                      **Délégué médical**  
↳ Vente des Appareils et Accessoires Médicales.
- **Juin - Aout 2014**    **Hôtel Abu Sufiane (★★★★), Tunisie**                      **Hygiéniste**  
↳ **Evaluer** les risques alimentaires et proposer une **politique hygiène/sécurité**.  
↳ **Sensibiliser** le personnel sur l'**hygiène** et la **sécurité alimentaire**.

- **Septembre – Avril 2014 Hayat Nettoyage, France** **Chef d'équipe**  
 ↳ Encadrer et coordonner une équipe.  
 ↳ Contrôler la qualité de nettoyage.
- **Mars - Mai 2013 Leroy Somer** **Opérateur**  
 ↳ Fabriquer des alternateurs
- **Juillet - Aout 2012 Hôtel Abu Sufiane (★★★★), Tunisie** **Chef steward**  
 ↳ Superviser le nettoyage, l'entretien et le rangement de la vaisselle client, des batteries de cuisine, des locaux et matériel de cuisine.  
 ↳ Former, animer, évaluer et organiser son équipe.
- **Avril - Juillet 2010 Hôtel Abu Sufiane (★★★★), Tunisie** **Chef steward**



Membre d'ATRENH (Association à but non lucratif)



Lecture  
Voyages  
Photographie

### Compétences linguistiques

**Arabe**

Langue maternelle

**Français**

Courant

**Anglais**

compétent

**Comptent user**

**IELTS (British Council)**

### Compétences informatiques

**Bureautiques**

Word, Excel, PowerPoint...

Internet Photoshop, **Endnote...**

**Statistiques**

**SPSS, XLSTAT, Statview**