

MAIVA WANKO DOSSEU

Recherche d'apprentissage pour BTS BIOQUALIM dans le domaine QHSE.



CONTACT

07-46-28-17-06

maivawanko70@gmail.com

Rennes, Nantes, Lyon, Paris
24 ans

QUALITES

- Respect des règles d'hygiène alimentaire (HACCP).
- Etiquetage des produits
- Contrôle qualité des produits alimentaires.
- Contrôle visuel des produits finis.
- Nettoyage et désinfection du matériel de production.
- Capacité d'adaptation
- Esprit d'équipe
- Conditionnement et emballage

OUTILS INFORMATIQUES

- Word
- Powerpoint

LANGUES

- Français: Langue Maternelle

CENTRES D'INTERETS

- Lecture
- Sport

PROFIL

Passionnée par le domaine agroalimentaire, je recherche une alternance afin de préparer un BTS BIOQUALIM en production, contrôle ou qualité enfin de participer aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire. Motivée, sérieuse, dynamique, organisée et appréciant le travail en équipe, je souhaite acquérir et développer une expérience professionnelle concrète dans le secteur agroalimentaire.

EXPERIENCE PROFESSIONNELLE

Stagiaire hygiène et environnement

Jun 2025-
Septembre 2025

Mairie de Yaoundé 2, Cameroun

- Contrôles sanitaires des services municipaux
- Gestion et tri des déchets
- Sensibilisation du public à l'hygiène
- Participation à la gestion environnementale

Participation aux activités d'emballages et d'étiquetage et de conservation des aliments

Janvier 2025 - Avril 2025

Yaoundé, Cameroun

- Observation des techniques d'emballages et d'étiquetage
- Découverte des étapes de conditionnement des aliments
- Emballages, étiquetages et conservations des aliments
- Sensibilisation au respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Initiation aux conditions de stockage et de conservation des produits

Stage de vacance en Agroalimentaire

Juillet 2024-
Septembre 2024

Unité de transformation artisanale des jus de fruits naturels.

Yaoundé, Cameroun

- Participation à la transformation des fruits en jus naturels
- Lavage et préparation des matières premières
- Mise en bouteille, conditionnement et emballages
- Nettoyage du matériel de production
- Contrôle de la qualité des produits finis
- Respect des normes d'hygiène alimentaire (HACCP)

FORMATIONS

En cours: Management en développement durable

2025 - 2026

Sup'Ecolidaire, Limonest, Lyon

Baccalauréat Scientifique

2023 - 2024

Lycée de Bangoua, Ouest, Cameroun
Mention Assez-bien