CURRICULUM VITAE

Mme BANKOLE Ibidjokè Rachidatou épouse OSSENI

Expert en Sciences, Biotechnologies des aliments et en management de la qualité

Béninoise

Née le 02 Avril 1992 à Cotonou

Tel. (+229) 96 00 30 14

06 BP 620 Cotonou

Courriel : **rachidathbankole@yahoo.fr**

I-RESUME DES CONNAISSANCES GENERALES

- Connaissances approfondies dans le domaine de la transformation des céréales, fruits et légumes, des tubercules, des légumineuses.
- Larges connaissances et maîtrise de la mise en place des Bonnes Pratiques d'Hygiène et de Fabrication (BPHF) des aliments.
- Maîtrise de la mise en place et du suivi de l'outil HACCP (Hazard Analysis Critical Control) dans les entreprises agroalimentaires
- Normes du Codex Alimentarius portant règlementation des denrées alimentaires.
- Maitrises des outils de management de la qualité, Lead implementer des normes ISO 22000 et ISO 9001
- Mise en œuvre et audit de systèmes de management de la qualité dans différents secteurs d'activité
- Identifier les risques et d'évaluer la performance des processus de la qualité
- Connaissances avérées du contrôle de qualité des produits agroalimentaires (analyses microbiologiques, physico-chimiques et organoleptiques).
- Connaissances avérées en matière de sécurité alimentaire en Afrique
- Maîtrise orale et écrite des langues française, anglaise
- Capacités et très bonne facilité d'expression et de communication.
- Très bonne pédagogie pour enseigner, former des personnels d'entreprises, chef d'entreprise et des groupes de personnes en milieu rural etc …..
- Diriger et rédiger des rapports, de travail, de séminaires
- Maîtrise des techniques de maintien du climat propice de travail efficace.
- Maîtrise des formes collectives de travail et d'apprentissage.
- Capacité de développer l'autonomie dans le travail et capacité à conduire un travail personnel ou dans un milieu multiculturel.
- Capacité d'écoute, sociable et dynamisme et force de conviction

II- DIPLOMES OBTENUS

Institution : Faculté des Sciences et Techniques (FAST) de l'Université d'Abomey Calavi
Période : 2014-2016
Diplôme(s) : **Master en Microbiologie et Technologie Alimentaire**

Institution : Faculté des Lettres, Arts et Sciences Humaines à l'Université d'Abomey Calavi (UAC)
Période : 2014-2018
Diplôme(s) : **Maitrise en Psychologie Clinique**

Institution : Ecole Polytechnique d'Abomey-Calavi (EPAC) de l'Université d'Abomey Calavi
Période : 2008-2011
Diplôme(s) : **Licence professionnelle en Génie des Technologies Alimentaires**

Institution : Collège d'Enseignement général de Suru–Léré (Cotonou) au Bénin
Période : 2001-2008

Diplôme(s) : **BAC série D / BEPC**

III- CERTIFICATION

Institution : American Corner (Obama CENTER) in Abomey Calavi
Période : 25 Mars 2024– 09 June 2024
Diplôme(s) : **Formation en Anglais (Niveau Intermédiaire)**

Institution : Karray Group certifié par IC CANADA
Période : 02 Janvier 2024– 04 Mars 2024
Diplôme(s) : **Certificat en Lead implémenter de la norme ISO 9001**

Institution : Karray Group certifié par IC CANADA
Période : 10 Novembre – 10 Janvier 2024
Diplôme(s) : **Certificat en Lead implémenter de la norme ISO 22000**

IV-EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

Janvier 2024 – Aout 2024 : Consultante- formatrice au « Village des farines » sise à Parakou au Bénin.
Objectif principal : apprendre aux jeunes et précisément les femmes, les techniques améliorées de conservation et de transformation des produits locaux tels que les céréales, les tubercules d'igname, de manioc, la production du yaourt enrichie au mil et au couscous.
Activités réalisées **:** apprendre aux femmes comment transformer et conserver des produits locaux tels que les céréales (mais, mil, sorgho, etc) en farines infantiles, les tubercules d'igname, de manioc, la production du yaourt enrichie au mil, au couscous pour une meilleure commercialisation. Les former sur les bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication et l'utilisation des emballages adéquats pour une valeur ajoutée.
Avril 2021 – Novembre 2023 : Responsable formation pour la transformation des produits locaux au Services de Développement des Entreprises (SEDEN) sise à Agla au Bénin.
Objectif principal : Former et accompagner les jeunes femmes rurales à la transformation de produits locaux tels que les jus de fruits, nectar, sirops, ananas séchés, bananes séchés, mangues séchés, tomates séchées, tomates pelées et formation sur les bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication afin d'être indépendant financièrement.
Activités réalisées **:** Former et accompagner les transformatrices de produits locaux tels que les jus de fruits, nectar, sirops, ananas séchés, bananes séchés, mangues séchés, tomates séchées, tomates pelées et formation sur les bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication. Formation sur l'autonomisation de la femme.

Février 2019 –Mars 2021 : Responsable formation et accompagnement pour la certification des entreprises agroalimentaires au cabinet SEDEN sise à Agla.
Objectif principal : Formation et accompagnement des personnels d'entreprises agroalimentaires à implémenter les chapitres d'exigences de la norme ISO 22000
Activités réalisées **:** élaboration des documents de gestions de qualité. Manuel qualité, manuel de procédures, fiche d'enregistrement et formation des entreprises agroalimentaires sur les référentiels qualité : HACCP, ISO 22000, ISO 9001.
Février 2015 – Février 2019 : Assistante Recherches en physico-chimiques (Stagiaire) à l'Unité de Recherche en Génie Enzymatique et Technologie Alimentaire (URGEA) de l'Ecole Polytechnique d'Abomey-Calavi.
Objectif principal : réalisation des essais physico-chimiques, microbiologiques et technologiques sur les produits alimentaires d'origine agricole ou agroalimentaire.

Activités réalisées **:** participer aux manipulations physico-chimiques et technologiques sur les aliments en

Noms et prénoms	Poste	Contact et adresses
MHIRI Yassine	-Directeur de Formation en ligne Karray Group	(+216) 26555097 yassine.mhiri@karray-group.com
ALLADAGNIWEKE Mikael	Directeur du cabinet SEDEN	(+229) 96 61 17 27 sedenifo11@gmail.com
SOUMANOU M. Mohamed	-Directeur de l'Unité de Recherche en Génie Enzymatique et Technologie Alimentaire	(+229) 97 87 78 70. msoumanoufr@yahoo.fr

occurrence sur les fruits, les céréales, les produits carnés et autres ; interpréter ces résultats d'analyses, rédiger des rapports et des articles scientifiques avec un processus d'apprentissage.

Janvier 2012 –Juin 2012 : Assistante (stagiaire) en production et transformation au centre « Coopérative Initiatives Femmes Bénin » sise à Fidjrossè Houénoussou.
Objectif principal : Transformer les produits agroalimentaires, conception des produits alimentaires diététiques pour les enfants et les adultes**.**
Activités réalisées **:** transformer les produits (production du jus d'ananas, du jus de mangue, de tamarin, de yaourt, et des produits de la pâtisserie ananas en jus d'ananas, lait en yaourt) ; apprendre les bonnes pratiques de production ainsi que les bonnes pratiques d'hygiène la production es au cours de la production.

Avril 2013 –Juillet 2013 : Assistante Recherches physico-chimiques et microbiologiques (Stagiaire) au Laboratoire Direction Générale de l'Eau (DGE) du Ministère de l'Energie, Des Recherches Pétroliers et Minières de l'Eau et du Développement des Energies Renouvelables (Bénin).
Objectif principal : réalisation des essais physicochimiques et microbiologiques sollicités sur l'eau potable issus des grandes unités de production ; l'eau issus des forages et des puits.
Activités réalisées **:** Participer aux manipulations aux fins de la transmission des résultats dans les délais pour validation et signature ; Aider à la réception et bonne gestion des échantillons ; Appliquer les différentes procédures techniques et managériales en vigueur ;
Prêter appui au maintien du laboratoire dans un état de propreté irréprochable ; Réaliser du relevé de la température des enceintes climatiques, le relevé des balances et l'étalonnage des pH-mètres.

V- CONNAISSANCES EN INFORMATIQUE

- Maîtrise de l'environnement de Windows et du Microsoft Office (Word, Access, Excel, Powerpoint) ;
- Maitrise des logiciels des traitements de données MINITAB, SPSS, STATISTICA
- Maîtrise des progiciels tels que : Alimentèque ; Questionnaire de FANTA ; Anthro ; Nutri-Diet ;kobo Collect
- Bonne connaissance d'Internet Explorer, mozila firefox ; Google et Outlook.
- Permis de conduire (catégorie B) en 2015.

VI- HOBBIES & AUTRES

Internet, Lecture, Musiques religieuses, Sport, Voyages.

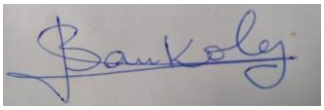
VII- LANGUES

Français ; Anglais ; yoruba ; nago ; fon ; goun

VIII- PERSONNES DE REFERENCES

JE CERTIFIE, SUR L'HONNEUR, EXACTS, LES RENSEIGNEMENTS CI-DESSUS FOURNIS.

Fait à Cotonou, le 23 Décembre 2024



Ibidjokè Rachidatou BANKOLE

4