

Sâadia Lakehal

1920 Robertine Barry

Montréal, H4N 3EP

☎: 514-329-4756

✉: lakehalsa@yahoo.ca

Connaissances linguistiques: Français, anglais, arabe,

Connaissances informatiques: MS Office 2007(Word, Excel, PowerPoint), MS Project 2007, SharePoint

SOMMAIRE COMPÉTENCES ET QUALIFICATIONS

◆ Gestion de projets (5 ans)

- Démarrage, planification, exécution, contrôle et clôture des projets ;
- Estimation des coûts des projets et administration des budgets ;
- Élaboration des échéanciers et suivi des activités ;
- Identification des besoins en ressources humaines et matérielles pour les différentes phases de développement du projet ;
- Gestion des ressources humaines (embauche du personnel, formation, répartition du travail, élaboration des horaires, etc.)

◆ Microbiologie (6 ans)

- Reconnue pour son esprit d'analyse et de synthèse, proactive, vigilance et minutie ;
- Méthodes d'analyses microbiologiques de denrées alimentaires et de l'eau ;
- Isolement et identification des micro-organismes pathogènes selon les méthodes approuvées ;
- Évaluer les résultats d'analyse quantitative et qualitative des micro-organismes ;
- Etudier la sensibilité aux antibiotiques des souches prélevées (antibiogramme).

◆ Hygiène et salubrité (6 ans)

- Contrôle du procédé de stérilisation et désinfection ;
- Contrôle de l'aéro-bio-décontamination ;
- Contrôle de l'eau «stérile» ;
- Contrôle la qualité et l'efficacité de nettoyage: surfaces, sols, murs, équipements;
- Maîtrise des techniques et méthodes de nettoyage et assainissement.

◆ Marketing & Vente (10 ans)

- Expertise en développement de territoire, prospection, acquisition de nouveaux clients, gestion et service à la clientèle ;
- Capacité d'écoute, habilités de négociation, persévérance et diplomatie ;
- Evaluation rapide des besoins ou des réclamations des clients ;
- Exécution des campagnes de ventes persuasives et efficaces ;
- Etude de marché

◆ Formation (3ans)

- Solides compétences en communication interpersonnelle et orale ;
- Aisance dans la formation et la transmission de l'information ;
- Formation les traiteurs en hygiène et sécurité alimentaire ;
- Formation le personnel hospitalier (soignant et patients) en règles d'hygiène ;
- Formation le personnel d'entretien en méthodes de nettoyage et assainissement ;
- Formation les stagiaires pharmaciens en analyses microbiologiques ;
- Formation et encadrement des bénévoles pour l'organisation des forums, colloques...

FORMATION UNIVERSITAIRE

Certificat en gestion projets

École des hautes études commerciales (HEC), Montréal

2009

B. Sc. Biologie, option microbiologie

Université Houari Boumediene, Alger (Algérie)

1985-1989

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

Coordonnatrice de projets

5^e Tribune interactive commerce international 2010
LECODEV-Polytechnique, Montréal 2010
AFRIQUE EXPANSION, Montréal 2009

- Organiser et coordonner l'ensemble des activités préparatoires au forum ;
- Estimation des coûts des projets et administration des budgets ;
- Définition des besoins et des principales caractéristiques des projets ;
- Coordonner les activités du comité organisateur ;
- Sélectionner et former les bénévoles ;
- Sollicitation des commanditaires ;
- Assurer le suivi des communications avec les différents partenaires: commanditaires ; conférenciers, participants ;
- Gestion du déroulement et la logistique des activités du forum ;

Réalisations: - Ai amassé 128% des objectifs de commandites ;
- Augmentation des marges de profits de 77% ;
- Formation et supervision 30 bénévoles.

Conseillère

Cuisine Santé International, Montréal 2008 -2009

Représentante

Innu-science /Bio-hygiène, Montréal 2008

Réalisation:

- Etude de marché « introduction produits nettoyants biologiques dans le secteur santé »

Directrice en marketing

CANOLIO INC, Montréal 2006- 2007

Réalisations: - Mise en place d'une équipe de vente ;
- Formation et gestion du personnel

Formateur en hygiène alimentaire

École de restauration, Alger (Algérie) 2006

Responsable du service hygiène et salubrité

Clinique d'Obstétrique Chirurgicale, Alger (Algérie) 1998

Réalisations:

- Réorganise le service par l'implantation d'un règlement intérieur;
- Mise en place un rapport d'hygiène et salubrité.

Responsable des ventes et des approvisionnements

OFFICE NATIONAL DES APPROVISIONNEMENTS AGRICOLES, Alger, Algérie 1995-1998

Réalisations:

- Fidélisation de la clientèle par la mise en place d'un système amélioré du service à la clientèle ;
- Écoulement complet d'un stock de produits jusqu'alors non vendus avant la liquidation de l'entreprise.

Bio hygiéniste

Hôpital universitaire, Alger (Algérie) 1990-1995

Réalisations:

- Mise en place des rapports de nettoyage, de désinfection et d'hygiène personnelle et assurer leur mise en pratique dans l'environnement hospitalier.

Technicienne, microbiologie

Institut Pasteur, Alger (Algérie) 1990
Contrôle de qualité des produits agroalimentaires et de l'eau