



Roua Gam

Certificat de compétence professionnelle
En pâtisserie



Rouagam8@gmail.com
+216 20 940 606
Teboulba 5080 Monastir
Née le 30/11/1998
Célibataire

Diplômes et formations :

- ♦ 2022 : certificat de compétence professionnelle en pâtisserie

Centre de formation privé l'excellence

- ♦ 2016: niveau 1^{er} année secondaire

Lycée secondaire Ksar Hellal

Expériences professionnelles :

- ♦ 2016-2018 : ouvrier spécial en pâtisserie

Pâtisserie Memmi Ksar Hellal

Taches effectués :

- Préparer les desserts à cuire au four, levés et feuilletés, comme les gâteaux, les petites pâtisseries et les croissants
 - Préparer les desserts à la cuiller tels que les crèmes, flans, glaces et crèmes glacées
 - Préparer les chocolats et autres produits en chocolat et confiseries
 - Préparer les biscuits et la pâtisserie salée
 - Décorer les gâteaux et desserts
 - Gérer l'activité du laboratoire de pâtisserie de manière autonome et efficace
 - Installer les espaces d'exposition pour la vente des desserts
 - Veiller à la propreté et à l'entretien des équipements et instruments de travail
- ♦ 2018-2021 : ouvrière spéciale

Société SPONGITEX

- ♦ 2021-2022 : ouvrière spéciale

Société Ortho Tunisia

Langues :

- ♣ Français : parle , écrit , lire (niveau : bien)
- ♣ Anglais : parle , écrit , lire (niveau : bien)
- ♣ Arabe : langue maternelle

Compétence :

- ♣ Compétence en communication
- ♣ Résolution des problèmes
- ♣ Travail en groupe
- ♣ **Informatique :Excel, word, Power Point , ...**