

Curriculum vitae

Nom et prénom Amara Azouz
Nationalité Tunisien
Ne le 20/05/1959
Adresse Zaghuan 1100 Tunisie
Tel 0021699029456
Email amara20101@hotmail.com



Expérience professionnel

Janvier 2014-octobre 2014
Chef production boulangerie pâtisserie française en Mauritanie période d ouverture
Juin 2013-Juliet 2013
Head Baker Corinthia towrs hôtel Tripoli
Septembre 2012-Mai 2013
Chef boulanger pâtissier Boulangerie Algérie période d ouverture
Décembre 2011-Mai 2012
Chef boulangerie pâtisserie française a Bangui RCA
Juin 2010-Décembre 2010
Chef pâtissier Plateforme Monoprix Tunis, Tunisie
Octobre 2008-Mai 2009
Formateur en pâtisserie l'école d'hôtelière et de tourisme a Monastir Tunisie
Octobre 2009-Mars 2010
Exécutif Chef pâtissier Lounge la belle vie Djeddah Arabie Saudia
Juin 2006-Septembre 2007
Sous chef kbp (kitchen bakery pastry) Saudi catering airline
Octobre 2002-Avril 2003
Formateur en pâtisserie institut el-Manar gabes Tunisie art et métier
Décembre 2001-Juin 2002
Chef pâtissier Hôtel Holiday inn Hammamet Tunisie
Décembre 1996-Janvier 2001
Chef pâtissier hôtel occidental Hammamet Tunisie
Avril /1987 au 3/1996
Pâtissier assistant chef pâtissier chaine hôtelière abou nawes Tunis
Mars 1982-Février 1985
commis de pâtissier Hôtel Sheraton Hammamet

1987 chef partie pâtisserie Kuweit hôtels company
1998 semaines gastronomie à l'hôtel le royal Luxembourg

Etudes et Diplômes :

CAP Certificat d'aptitude professionnel pâtisserie chocolatier glacier
Formation en boulangerie pains et viennoiserie
Formation : HACCP (Analyse des dangers et maîtrise des points critiques)
Divers séminaires permettant d'explorer de nouvelles techniques, de nouveaux procédés venant de différents pays assurant
Également la formation de stagiaires

Langue

Anglais
Niveau oral : Notions Niveau écrit : Scolaire
Français
Niveau oral : Scolaire Niveau écrit : Moyen
Arabe
Niveau oral : Maternelle Niveau écrit : Maternelle

informatique

Connaissances de programmes de Microsoft office
Word : traitement de texte
Excel : tableur
Publisher : création diverses
Power Point : Présentations

Compétences

Principales activités et responsabilités:

Manager et encadrer une équipe (10 à 15 personnes) Organiser mon secteur d'activité
Confectionne des pâtisseries, Montages et décorations d'entremets modernes et classique petit fours frais et secs tarte et tartelettes, Pièces montées croquembouches, travail de la nougatine, du chocolat, de la pâte d'amandes, réalisations des buffets et les dessert sur assiettes ainsi bonne connaissance de boulangerie et viennoiseries
Organiser le travail, Gestions des stocks, de l'organisation de production et des plannings de travail. Respecte et gréer des standards de haute qualité
Contrôle la conformité des recettes S'assurer en du respect total de l'hygiène, ainsi que du bon entretien des locaux et des matériaux
Prise en charge des commandes fournisseurs
Gérer les stocks Réaliser les Inventaires
Tuteur des apprentis
Dynamique et motive