



# BAHRI CHAIMA

Pâtissière

Technicienne de laboratoire

**Titulaire d'un diplôme en technologie de laboratoire et forte d'une passion pour la pâtisserie, je suis un professionnel polyvalent qui allie précision scientifique et créativité artistique pour exceller dans un large éventail de domaines. Mon engagement envers l'excellence et ma capacité à relever des défis font de moi un atout précieux dans tout environnement professionnel.**

## Cordonnées

📞 | +21627047998

✉ | Bahrishayma3@gmail.com

📍 | Tunis

## Formation

- **Certificat de compétence professionnelle spécialité pâtisserie**  
08/11/2022
- **Licence fondamentale en sciences du vivants: Biologie moléculaire et cellulaire**  
2016-2020  
université Tunis Manar
- **Baccalauréat, Option scientifique et spécialités Sciences de la vie et de la terre**  
2015-2016

## Compétences

- Développement de recettes.
- Expertise en restauration.
- Adaptative et créatif.
- Travail d'équipe.
- Organisation.
- Sens de la communication.
- Leadership.
- Capacité d'adaptation.
- Autonomie.
- Connaître les étapes de production.
- Sérieuse.
- Social.
- Curiosité.

## expériences

- **Homebase pastry project**  
Self employed  
Déc/2019- Aujourd'hui
- **Stagiaire, Hôpital La RABTA**  
Service d'Hématologie  
01/Jui-31/Jui 2019
- **Stagiaire, Hôpital Charles Nicolle**  
Service des maladies héréditaires et congénitale  
01/Juin-30/Juin 2019
- **Stagiaire, Hôpital militaire d'instruction de Tunis**  
Service de Parasitologie  
01/Jui-31/Jui 2018
- **Stagiaire, Hôpital Charles Nicolle**  
Laboratoire de Bactériologie, Virologie  
01/Août-30/Août 2018
- **Stagiaires, Hôpital la RABTA**  
Laboratoire de Biochimie  
01/Sep-30/Sep 2017

## Langues

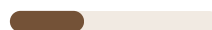
Français



Anglais



Allemand



## Intérêt

- Voyages: Europe(France, Brazil..), Asie (Chine..)
- Sports: Natation, Tennis, yoga ...
- Cuisine