|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | FORMATION |
|  | * **Centre Sectoriel de Formation en Electronique SakietEzzit**, Sfax   Septembre 2018 – Novembre 2020  **BTS en Automatisme el Electronique industrielle**  **Stage Au – Société PERFELEC (perfection électrique**), Sfax  Mai 2020–Juillet 2020  **Stage Au – Société Mkaouar Mohmaed (travaux électricité),** Sfax  Février 2020 – Juin 2020   * **Lycée Majida Boulila**, Sfax   Septembre 2014 - Juin 2015  **Baccalauréat Sciences Technique** |
| ala bouchhima  **Technicien supérieur en automatisme et informatique indsutrielle** *compétences* **Avoir l’esprit de l’equipe**  **Actif**  **Avoir le sens de responsabilité**  **Permis de conduire B**  **Les langues :**  **-Arabe et français : moyen**  **-Anglais : Excellent**  **Informatique :**  **-Programmation Ladder**  **-Microsoft world , Excel** *centre d’interet* **Musique , sports** CONTACT TÉLÉPHONE :  +216 23 173 377  E-MAIL :  Bouchhimaala95@gmail.com |  | Parcours professionnel |
|  | * **Société Alpha Print** **,** Sfax   **Poste : Technicien en habillage et pose**  **Décembre 2021– Août 2022**  **Conducteur de la machine CNC laser pour la gravure des différents matériaux. technicien en habillage et pose, chargé de pose des sols en différents matériaux, habillage des camions et des voitures,**  **installation des enseignes publicitaires en alucobond**   * **Société SEER (société d’électricité et d’énergies renouvelables)** , Sfax   **Poste : Technicien Photovoltaïques**  **Juin 2021–Octobre 2021**  **Effectuer des visites techniques, puis préparer les outillages et marchandises nécessaires pour chaque chantier, les charger dans le camion et les livrer au chantier, suivre l'avancement du chantier jusqu'à sa fin, puis procéder à la réception avec le client et la STEG . Responsable magasin**   * **Société SPPAS (société de production de produits alimentaire du sud)** , Sfax   **Poste : Bluteur**  **Janvier 2021–Août 2021**  **Contrôle qualité du blé dur et d’orge depuis leur réception en tant que matière première jusqu'à la mise en conserve, tout en assurant la qualité à travers les étapes intermédiaires, telles que la mouture, la purification et le filtrage Faire les réglages nécessaires sur les machines pour assurer la qualité des produits, et entretenir les machines** |