

**Chebaane  
Jawhara**



**Célibataire**  
**Né le 28/06/1991 A Nabeul**

**Adresse :**  
Rue Raiid el Bjaoui , 8000 ,  
Nabeul , Tunisie  
Tel : 216 53 148 788

**E-mail :**  
[Jawhara1991@hotmail.fr](mailto:Jawhara1991@hotmail.fr)

### Langues

**Arabe** (langue maternelle).  
**Français** (Bon niveau).  
**Anglais** (niveau moyen).

# Curriculum vitae

## Formation

**2015/2016 Ecole supérieure des industries alimentaires de Tunis (ESIAT)**  
Diplôme d'ingénieur en industrie alimentaire (ESIAT)

**2013/2014 Ecole supérieure des industries alimentaires de Tunis (ESIAT)**  
Master professionnelle : Valorisation et développement des produits alimentaire

**2012/2013 Ecole supérieure des industries alimentaires de Tunis (ESIAT)**  
Diplôme technicien supérieur en industries alimentaires

**2009/2010 lycée 7 Novembre, Nabeul**  
Diplôme du Baccalauréat Scientifique Spécialité: Sciences expérimentales.

## Expérience professionnelle

**Fevrier/ Mai 2016 : stage de fin d'étude : Projet Clean :** Etat des lieux et contribution à l'amélioration de la qualité bactériologique du lait cru dans les centres de collecte au sein de l'industrie: visite sur terrain des éleveurs, diagnostic de l'état de lieux( conditions d'hygiène: élevage, traite, entreposage), élaboration du Timing du collecte du lait , suivie des systemès de nettoyage au sein des centres de collectes , élaboration des actions d'améliorations (installation des mini tanks, système de nettoyage en place , minimisation du timing de la collecte ) **Délice danone, Soliman, Tunisie.**

**Juin 2015 : Stage d'été :** Département de process pour fabrication de yaourt au sein de l'industrie laitière( suivie de la production des différent produits de la STIAL, suivie des analyses bactériologiques et physicochimiques ), insertion de la base des données journalière pour chaque produit **Délice danone, Soliman, Tunisie.**

**Mars 2015 : Stage de deux semaines :** Laboratoire d'analyse des vins , Groupement Interprofessionnel des Fruits ( **GIFruits**) ,Tunis

**Décembre 2014 : Stage de deux semaines:** procèsse d'extraction d'huile d'Olive (**Huilerie Ben Yedder**), Tunis.

**Février /Juin 2013 : Stage de fin d'étude :** à consister de suivre la qualité bactériologique et physicochimique du lait cru , détermination et maîtrise des points critiques d'altérations du lait des deux fermes au sein de **l'industrie laitière Délice Danone, Soliman, Tunisie.**

**Décembre 2013 : Stage de deux semaines :** procèss d'extraction d'huile d'Olive (**Huilerie Ben Salha**), Nabeul, Tunisie.

**Juillet 2012 : Stage d'été :** procèss de fabrication du fromage ( pate cuite , pate cuite pressée , pate pressée , rappé , mozzarella ) au sein de la société fromagère (**Royal**) .  
**Korba, Tunisie.**

**Aout 2012 : Stage d'été :** Hygiéniste dans un hôtel : control qualité de la matière première, des aliments, de la propreté des conditions de travail, des personnel, des chambres, des piscines. (**Hôtel Caribbean World**) Nabeul, Tunisie.

**Juillet 2011 : Stage d'été :** dans le laboratoire régional de santé (**LRSPN**), Nabeul, Tunisie, dont deux semaines dans le laboratoire d'analyse coprologie et parasitologie et deux semaines dans le laboratoire d'analyse des eaux.

## Domaines de compétence

---

- ✓ **Opérations unitaires:** distillation, extraction, filtration, évaporation, séchage, cristallisation...
- ✓ **Microbiologie et biochimie:** générales et alimentaires...
- ✓ **Outils économiques :** création de l'entreprise, comptabilité ...
- ✓ **Méthodes analytiques:** spectrométrie, chromatographie, réfractomètre, spectrophotomètre...
- ✓ **Qualité:** management qualité, ISO9001, ISO22000, marketing **Technique rhéologique:** tests rhéologiques ...

## Outils informatiques

---

- ✓ **Microsoft Office:** Word, Excel, Power Point, Photoshop, Pascal, SPSS

## Intérêts

---

- ✓ **Sport:** Dance, Tennis, Natation Synchronisée, Patinage artistique ...
- ✓ **Loisirs :** Cinema, Musique, Lecture, randonnées .
- ✓ **Autres :** Navigation Web, Bricolage, Commerce, Voyages...