

**Aicha Benjelloun Touimi**

Tanger, Maroc

**Téléphone :** +212 690 577 731

**Email :** [benjellouna1@hotmail.com](mailto:benjellouna1@hotmail.com)

### **Objectif Professionnel**

Passionnée par l'art culinaire, je cherche à apporter mes compétences en pâtisserie et cuisine dans un environnement professionnel stimulant et créatif. Avec une solide formation en pâtisserie, cuisine, ainsi que des compétences spécialisées telles que la confection de bonbons chocolat, le cake design, et la décoration de gâteaux coréens, je suis prête à rejoindre une équipe dynamique au Canada pour continuer à développer mes compétences. Mon objectif est de créer des desserts innovants et de haute qualité qui surpassent les attentes des clients.

### **Compétences**

- **Pâtisserie :** Techniques de base et avancées, création de desserts variés
- **Confection de bonbons chocolat**
- **Cake design :** Création et décoration de gâteaux thématiques
- **Cuisine :** Préparation de plats divers, gestion de la cuisine
- **Décoration de gâteaux coréens**
- Capacité à travailler dans un environnement dynamique et sous pression
- Esprit créatif et sens du détail dans la présentation des plats
- Aptitude à travailler avec des équipes diversifiées et à offrir un excellent service à la clientèle

### **Expérience Professionnelle**

#### **Stage en restauration rapide**

*Coq Magique, Rabat*

**Juin 2022 – Septembre 2022**

- Préparation des commandes de manière efficace et dans le respect des normes d'hygiène alimentaire.
- Gestion de la caisse et service à la clientèle en période de forte affluence.
- Participation à la préparation de plats simples tels que les burgers, sandwiches, et salades.
- Maintien de la propreté de la cuisine et des espaces de restauration.

#### **Stage en assistance aux personnes âgées**

*Maison de Retraite, Rabat*

**Février 2023 – Avril 2023**

- Aide à la préparation des repas pour les résidents, en tenant compte de leurs besoins nutritionnels spécifiques.
- Accompagnement des résidents dans leurs activités quotidiennes et veille à leur bien-être.
- Participation à la gestion des stocks alimentaires et à la planification des menus adaptés.
- Collaboration avec l'équipe de soins pour assurer un service de qualité.

## Éducation

**2024**

*Centre MALAK, Salé, Maroc*

**Diplôme en Cuisine**

**2023**

*Centre MALAK, Salé, Maroc*

**Diplôme en Pâtisserie**

## Formations Complémentaires

**2024**

*Academy Pro HAMDI, Kénitra, Maroc*

**Formation en Cake Design**

**2024**

*Academy Pro HAMDI, Kénitra, Maroc*

**Formation en Confection de Bonbons Chocolat**

**2024**

*Academy BARAKAT, Rabat, Maroc*

**Formation en Korean Cake**

## Langues

- **Français** : Intermédiaire
- **Anglais** : Intermédiaire

## Centres d'intérêt

- Lecture de livres de cuisine et de pâtisserie
- Exploration des cuisines internationales et nouvelles techniques culinaires
- Dessin et décoration de gâteaux
- Participation à des ateliers et des formations pour améliorer mes compétences