Né en 1981
7700 Mouscron
5 à 10 ans d'expérience
Réf : 1110051153

Menuisier poseur intérieur/extérieur

Ma recherche

Je recherche un CDI, en Ile de France, dans le Bâtiment.

Formations

2011: formation au montage de la structure d'une maison à ossature en bois (du plancher à la charpente) avec la pose de l'isolation thermique, des étanchéités, avec la réalisation d'un parement extérieur en bois, frameries.

2010-2011: formation en menuiserie et brevet vca, forem, tournai.

2002: certificat de connaissance en gestion de base, foclam, tournai.

2000: certificat d'apprentissage boucherie charcuterie, foclam, tournai.

1998: boucherie charcuterie à l'itma, tournai.

Expériences professionnelles

2011
2011: Stagiaire, Kijk and Bouw, Menin. Pose d'éléments menuisés intérieurs et extérieurs ,pose de plaques gyproc pour la création de murs et également installation d'isolation dans les murs. 2011: Stagiaire, Decowall, Templeuve Installation de quincaillerie sur des portes, préparation et découpe des feuilles de stratifiés a coller sur des meubles avant le montage. Préparation et décoration de meubles préfabriqué.

2009
2009: Boucher, Colruyt. Découpe, préparation, vente et manutention. 2004-2009: Boucher Charcutier, Michel Sénéchal, Découpe, préparation et manutention.

2004
2003-2004: Boucher Charcutier, Pierre Découpe, préparation et manutention.

2003
2002-2003: Boucher Charcutier, Chiken Masters, Deinze. Découpe, préparation et manutention.

Langues

- Français (langues maternelle). parlé: scolaire / écrit: notions

Atouts et compétences

Compétences en informatique: Word, Excel, Internet Explorer.

Permis de sécurité: Permis pour échafaudages PEB, VCA.

Compétences:

-Bâtiment:
Construction, rénovation de logements . Montage de la structure d'une maison à ossatures bois . Préparations et poses de toutes fermetures en bois, métal, aluminium, PVC à l'intérieur et/ou à l'extérieur, (portes, fenêtres, grilles, volets...) destinées à préserver des intempéries et/ou à assurer la protection. Pose de plaques de gyproc sur ossature afin d'effectuer des cloisons.

- Horeca:
Boucherie, préparations de produits carnés à partir de carcasses ou de morceaux de découpe d'animaux de boucherie (boeuf, porc, mouton, cheval, volaille…). Fabrication de produits de charcuterie (pâtés, saucisses, terrines…) et de produits traiteur (quiches, pizzas, plats cuisinés…). Vente et de conseil à la clientèle. Utilisation fréquemment des équipements mécanisés (hachoirs, trancheuses...) et mise en oeuvre des techniques de conservation (à froid, à chaud, sous vide). (Expert)

Permis

B

Centres d'intérêts

- Bricolage, cuisine et arts martiaux (Krav Maga).