Né en 1992
77380 Combs La Ville
5 à 10 ans d'expérience
Réf : 1604201847

Monteur dépanneur froid et climatisation

Ma recherche

Je recherche tout type de contrat, en Ile de France, dans l'Administration et juridique, le Génie Civil et Travaux Publics.

Formations

Nov 2015- Juin 2016 Préparation du CAP Monteur Dépanneur Froid et Climatisation
Lycée Maximilien Perret (Greta MTI 94 Gefen), Alfortville
• Principe et fonctionnement des installations frigorifiques et climatisation
• Mise en service, entretien, Fluide Frigorigènes (préparation et attestation)

Sept 2008-Juin 2010 BEP Hotellerie Restauration - CEFAA, Villepinte 93

Expériences professionnelles

2011-2015
Agent Polyvalent Logistique - Société Facilitess, Levallois Perret 92 Prestataire pour plusieurs entreprises telles que Louis Vuitton ou RATP • Préparation de salles de réception • Distribution du courrier/colis • Factotum

Mai 2011- Juin 2011
Commis de cuisine - Restaurant Chez Papa, Paris 20ème • Préparation entrées froides/ chaudes • Préparation plats • Respect et connaissance des Normes HCCP

Mai 2010-Mai 2011
Serveur/Commis de cuisine (Interim), Ile de France

Déc 2008- Mai 2010
Serveur (Apprentissage) - Api Restauration, Montreuil 93 • Préparation salles de réunion • Contrôle des stocks et rangement de l'économat etde la chambre froide • Gestion de la caisse • Service à l'assiette/au self

Nov 2008- Déc 2008
Serveur (Apprentissage) - Restaurant Le Dolce, Stains 93 Sept 2008-Nov 2008 Serveur (Apprentissage) - Restaurant Des Marches, Drancy 93 • Gestion du Bar (préparation d'apéritifs, cocktails...) • Prises de commandes

Atouts et compétences

Monteur Dépanneur Froid et Climatisation
•Principe et fonctionnement des installations frigorifiques et climatisation
•Mise en service, entretien, Fluide Frigorigènes (préparation et attestation)

Agent Logistique
•Préparation de salles de réception
•Distribution du courrier/colis
•Factotum

Serveur/Commis de cuisine
•Préparation entrées froides/ chaudes
•Préparation plats
•Respect et connaissance des Normes HCCP
•Préparation salles de réunion
•Contrôle des stocks et rangement de l'économat etde la chambre froide
•Gestion de la caisse
•Service à l'assiette/au self
•Gestion du Bar (préparation d'apéritifs, cocktails...)
•Prises de commandes

Informatique Maitrise du Pack Office, IED, Lotus Note, Ger'Espace, SAGAI (Expert)

Permis

B

Centres d'intérêts

- Football, Handball, cinéma, manga