Jérome . - Né
77150 Lésigny
15 ans d'expérience
Réf : 1809260725

Plombier canalisateur

Ma recherche

Je recherche tout type de contrat, en Ile de France, dans le Bâtiment.

Formations

2015/2016 BAC pro technicien d'étude en bâtiment option Economie de la Construction
2011 Titre professionnel niveau 5 monteur dépanneur frigoriste
2001/2002 Niveau Bac Pro mise en forme des matériaux
1998/1999 BEP outillage

Expériences professionnelles

2011-2015
Aide Monteur dépanneur AM FROID (4 ans) Identifier les phases d'intervention d'un chantier Positionner et fixer les groupes, condenseurs, tubes, câbles électriques, ... de l'installation frigorifique, de conditionnement d'air, ... Brancher des réseaux Dimensionner des supports Poser des tuyauteries Vérifier la conformité de l'installation, contrôler l'étanchéité et déterminer la charge de fluide frigorigène, tirer au vide l'installation et charger le circuit Démarrer l'installation, ajuster les réglages (paramètres de fonctionnement, de régulation, températures, pressions, ...) Détecter un dysfonctionnement Corriger un dysfonctionnement Déterminer l'opération de remise en état d'une installation Renseigner les supports de suivi d'intervention et transmettre les informations au service concerné

2002-2011
Plombier Canalisateur AXEO (9 ans) Matérialiser l'implantation du chantier par des repères Acheminer des marchandises en zone d'expédition, de stockage ou de production Creuser une fouille Réaliser un lit de pose Régler un fond de forme Élinguer une charge Assembler des manchons, chaussettes, joints, vannes et robinets Caler des manchons, chaussettes, joints, vannes et robinets Protéger des manchons, chaussettes, joints, vannes et robinets Localiser les défaillances de canalisation et en identifier la nature Remblayer un fond de fouille Sécuriser le chantier et son environnement (signalisation, ...) Utiliser un engin nécessitant une habilitation

2001-2002
Equipier polyvalent Quick restauration (1 an) Renseigner le client sur la composition des produits (salades, sandwichs, ...) et enregistrer sa commande Préparer des plats simples (salades, assiette de crudités, de fromages, desserts, ...) Cuire des viandes, poissons ou légumes Préparer des sandwichs Disposer des produits sur le lieu de vente Remettre la commande au client (service à l'assiette, emballage à emporter, plateau, ...) Encaisser le montant d'une vente Conditionner un produit Entretenir des locaux Nettoyer du matériel ou un équipement

2001
Chef de rang Victoria pub (8 mois)

2000-2001
Equipier polyvalent Quick restauration (1 an)

Langues

- Français : langue maternelle / Anglais : scolaire parlé: scolaire / écrit: notions

Atouts et compétences

Métrage, description et estimation de projets par ordinateur. Connaissances des matériaux, maîtrise de la législation et réglementation de la construction.
Informatique : Pack office, Autocad, HyperEval (Expert)

Permis

B