Né le 05/03/1988
62170 Ecuires
5 à 10 ans d'expérience
Réf : 2003281134

Architecte

Ma recherche

Je recherche tout type de contrat, dans toute la France, dans le Batiment.

Formations

12/2018 : CAP à URMA de Saint Martin Boulogne
CAP Pâtisserie

12/2017 : CAP à URMA de Saint Martin Boulogne
CAP Boulangerie

12/2011 : Bac +5 à UCL, Faculté d'Architecture, d'Ingénierie architecturale et d'Urbanisme
Master en Architecture Mémoire de fin d'étude: " Montreuil-sur-Mer ", étude graphique, lyrique et photographique de paysages.

12/2009 : Bac +3 à ISA Saint-Luc
Licence en Architecture

12/2006 : à Lycée E. Woillez
Baccalauréat série Scientifiques

Expériences professionnelles

11/2019 - 12/2019 :
Installateur de sprinkler chez Northern Fire Protection sur Sydney
Installation du système de sécurité incendie, des systèmes de déluge, des valves, et raccordement des tuyaux dans un tunnel en construction.

06/2019 - 10/2019 :
Manager chez Northern Fire Protection sur Lidcombe
Manager d'une équipe de 5 personnes. Contrôle des stocks disponible et faisabilité des commandes. Répartition des tâches et vérification de la bonne réalisation de ces dernières avant conditionnement et chargement.

12/2018 - 04/2019 :
Chef d'entrepôt chez Sanford Seafood Retail sur Tauranga
Réception et pesée de l'ensemble des produits. Réalisation des commandes suivant procédure et conditionnement de ces derniers en respectant la chaîne du froid.

07/2018 - 08/2018 :
Pâtissier chez Jean-marie Cuvellier Boulangerie Patisserie sur Neuville-sous-montreuil
Réalisation des crèmes pâtissières et d'amandes, des panades. Fonçage des tartes. Détaillage des viennoiseries.

08/2017 - 06/2018 :
Apprenti pâtissier chez Jean-marie Cuvellier Boulangerie Patisserie sur Neuville-sous-montreuil
Préparation des pétrins, divisage des pâtes, réalisation de sandwichs, fougasse, brioche aux maroilles, faluches et paninis.

06/2016 - 07/2017 :
Apprenti boulanger chez Jean-marie Cuvellier Boulangerie Patisserie sur Neuville-sous-montreuil
Préparation des pétrins, divisage des pâtes, boulage du pain blanc, façonnage des pains spéciaux.

12/2011 - 01/2015 :
Architecte collaborateur chez Frédéric Quételard Architecte sur Le Touquet
Travail autonome en phases relevés, ESQ, APS, APD et EXE sur des projets privés. Constitutions des dossiers de DP, PC, démolitions et estimations du coût des travaux à +/-5%. Réalisations de DCE (incluant le CCTP) et participation à l'attribution de marchés privés. Suivis de chantiers.

06/2011 - 07/2011 :
Architecte stagiaire chez Caue Du Nord sur Lille
Travail en binôme avec un urbaniste à la réalisation de plans et logos synthétiques.

06/2010 - 07/2010 :
Architecte stagiaire chez Atelier 9.81 sur Lille
Découverte de l'architecture à petite échelle en mettant en oeuvre des détails techniques.

06/2009 - 06/2009 :
Architecte stagiaire chez Ingeo sur Blendecques
Participation à l'élaboration d'un Master Plan et apprentissage du vocabulaire urbanistique.

Langues

Anglais (Oral : courant / Ecrit : intermédiaire)

Logiciels

Pack Office, Revit, AutoCAD, SketchUp, SolidWorks

Permis

Permis B

Centres d'intérêts

Pains et viennoiseries françaises, Voyages en Asie et en Europe, Triathlon