Né en 1990
80090 Amiens
5 à 10 ans d'expérience
Réf : 2103311148

Maçon

Ma recherche

Je recherche tout type de contrat, sur toute la région Hauts-de-France, dans le Bâtiment.

Formations

2019 : brevet à Les Compagnons du Tour de France sur Arras
Brevet professionnel maçon

2017 : CAP à Les Compagnons du Tour de France sur Arras
Certificat d'Aptitude Professionnelle maçon

2016 : Formation sur Arras
Formation de 16 h : montage et démontage des échafaudages de pied

2013 : CAP à CFA EIFFEL sur Arras
Certificat d'Aptitude Professionnelle Boulanger

2012 : CAP à CFA EIFFEL sur Arras
Certification d'Aptitude Pâtissier

Expériences professionnelles

2015 à ce jour :
Ouvrier maçon chez Sarl Mrh sur Sailly-en-ostrevent
• Élaboration de devis.
• Travail d'équipe, leadership et travail en autonomie.
• Rénovation de bâtisses anciennes.
• Participation à des réunions d'avancement de chantier.
• Gestion des commandes de matériaux.
• Mettre en oeuvre des structures horizontales (fondations, chapes, dalles, planchers...)
• Assembler et positionner des éléments d'armature en béton.
• Fabrication et pose des coffrages ; couler du béton et autres mortiers.
• Maçonnerie des murs par assemblage des matériaux grâce à des liants (ciments,..)
• Préparation de façades (rejointement...)
• Réalisation d'ouvertures dans une maçonnerie (fenêtre, porte, ouverture...)
• Identification des dysfonctionnements et les faire remonter à la hiérarchie
• Approvisionnement de matériaux.
• Confection de mortiers.
• Montage d'échafaudage.
• Maçonnerie de bâtiments modernes.
• Rénovation d'habitation.
• Démolition intérieure de bâtiments

2015 - 2015 :
Boulanger chez Au Boulot De Mick sur Hénin Beaumont

• Réalisation de la pâte à pain quotidiennement et pétrissage de la pâte.
• Fabrication de viennoiseries.
• Relation clients : accueil et conseil

2014 - 2014 :
Boulanger chez Super U - Biache sur Saint Vaast
• Réalisation de la pâte à pain et cuisson.
• Vente auprès de la clientèle.
• Anticipation de la production en fonction de la demande

2009 - 2014 :
Apprenti Boulanger/pâtissier chez Boulangerie Née sur Brebières
• Élaboration de nouvelles recettes pour fidéliser la clientèle.
• Gestion des stocks.
• Négociation avec les fournisseurs.
• Travail en autonomie

Langues

Français (Oral : courant / Ecrit : expérimenté)

Atouts et compétences

• Élaboration de devis.
• Rénovation de bâtisses anciennes.
• Participation à des réunions d'avancement de chantier.
• Gestion des commandes de matériaux.
• Mettre en oeuvre des structures horizontales (fondations, chapes, dalles, planchers...)
• Assembler et positionner des éléments d'armature en béton.
• Fabrication et pose des coffrages ; couler du béton et autres mortiers.
• Maçonnerie des murs par assemblage des matériaux grâce à des liants (ciments,..)
• Préparation de façades (rejointement...)
• Réalisation d'ouvertures dans une maçonnerie (fenêtre, porte, ouverture...)
• Maîtrise des outils de chantier
• Lecture des plans.
• Montage d'échafaudage
• Maçonnerie, coffrage, moulage, ferraillage, réalisation de pièce en béton armé

Permis

Permis B

Centres d'intérêts

Football et judo en Club