GÉomÈtre - Topographe

Né(e) en 2001 · 91220 Brétigny-sur-Orge · 1 à 3 ans d'expérience · Réf. 2204141554

Ma recherche

Contrat recherché : Tout contrat
Zone : Ile de France
Mobilité : sur toute la région
Rémunération : A étudier
Secteur : Génie civil et travaux publics

Formations

2021 — Bac +2 — Lycée Jean Pierre Timbaud
BTS MGTMN : Métier du géomètre topographe et de la modélisation numérique
2019 — Bac — Lycée Jean Pierre Timbaud
Bac STI2D : Architecture et construction

Expériences professionnelles

2020 - 2020 — Stagiaire

Réalisation de relevés ayant pour but de définir l'emplacement des réseaux souterrains pour le compte de la Mairie de Paris, puis réalisation minutieuse de document Auto CAD pour reproduire avec exactitude les circuits des réseaux.
• Déplacements sur le terrain pour réaliser des levés topographiques, en organisant mon planning de manière à être efficace.
• Respect des consignes de sécurité pour chacune de mes missions, en procédant à la sécurisation du périmètre d'intervention en m'assurant de leur visibilité, revêtement des accessoires de protection.
• Traitement des données de terrain et création de dessins pour des projets tels que des autoroutes et des ponts.
• Prélèvement d'échantillons de béton, de goudron dans le cadre d'enquêtes sanitaires destinées à identifier la présence de plomb ou d'amiante sur les sols et/ou murs.
• Travail en étroite collaboration avec des ingénieurs, des géomètre stopographes et d'autres intervenants clés sur différents projets d'infrastructure.

10/2019 - à ce jour — Employé polyvalent de restauration

Réalisation de tâches secondaires, notamment réapprovisionnement des condiments et nettoyage des réfrigérateurs.
• Nettoyage et désinfection des équipements de cuisine, des espaces de service et de restauration pour prévenir la prolifération de germes.
• Respect d'une bonne hygiène, des normes de santé et de sécurité pour tous les espaces de travail grâce à l'application des bonnes pratiques du secteur et au respect des exigences de l'entreprise.
• Remise des commandes aux clients aux guichets, comptoirs et tables, avec environ 200-350 commandes assurées par service.
• Conditionnement des préparations dans des sachets ou sur des plateaux et installation adaptée des boissons pour faciliter le transport.
• Nettoyage des espaces de préparation des plats, des surfaces de cuisson et des ustensiles.
• Encaissement des plats et boissons servis, solde des rentrées de caisse et tenue précise du tiroir-caisse.
Passage en tant que Manager :
Ouverture du restaurant, vérification de la mise en place et de la propreté des espaces de réception, mise à jour du menu, remise en ordre et nettoyage à la fermeture.
• Formation des nouvelles recrues (méthodes de travail, approche commerciale), mise en place de la procédure d'intégration, accompagnement de la prise de poste.
• Supervision d'une équipe de 12 employés et rôle de formateur et d'animateur pour les encadrer et les motiver à avoir de bonnes performances afin de valoriser l'image de l'entreprise auprès des clients.
• Opérations d'ouverture et de fermeture du restaurant effectuées en respectant les normes de sécurité de l'entreprise.
• Interaction avec les clients pendant la prise de commandes et mise en avant d'une image positive de l'entreprise grâce à un excellent service client.
• Formation des préparateurs de sandwichs pour leur apprendre à faire attention aux détails et à la qualité.

• Capacité à définir clairement les problèmes rencontrés et à en identifier les causes.

Langues

Français (Courant)

Compétences

GÉOMÈTRE - TOPOGRAPHE

Permis

Permis B

Fiche anonyme — l'identité et les coordonnées du candidat sont communiquées aux recruteurs qui en font la demande sur pmebtp.com.