

Né en 1985  
**10370 Villenauxe-la-grande**  
**Plus de 10 ans d'expérience**  
**Réf : 2207011217**

## Conducteur d'engin

### Ma recherche

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

### Formations

**2022** : Diplôme  
CACES r482 A.B1.C1.C2.E

**2019** : Diplôme  
CACES r389 1.3.5, CACES r372m 9

**2015** : Diplôme A.t.e.c. Conducteur De Travaux Bâtiment G.o Et T.c.e  
CSQ, CACES r372m 9, CACES PEMP r386 1B, 3B

**2014** : Diplôme  
PR1, PR2, HN1, HN2, PONTIER ELINGEUR, ARRIMEUR

**2012** : Diplôme  
CACES r389 1.3.5

**2006** : BEP  
BEP cuisinier

**2003** : CAP  
CAP cuisinier

### Expériences professionnelles

**2020 - 2022** :  
Agent technique génie civil chez Rms sur Condé Sur L'escout

**2020 - 2020** :  
Manoeuvre, conducteur d'engin chez A2c Granulat sur Pécy

**2019 - 2019** :  
Manoeuvre spécialisé chez Belfor Prévention sur Maison Alfort

**2014 - 2019** :  
Monteur-échafaudeur, calorifugeur, cariste, nacelliste chez Polinorsud sur Nogent Sur Seine

**2014 - 2014** :  
Pontier chez A.n.d.r.a Soulaines-dhuys

**2013 - 2014** :  
Magasinier cariste chez Daher, Central Nucléaire sur Nogent Sur Seine

**2013 - 2013 :**

Magasinier cariste chez Edf, Central Nucléaire sur Nogent Sur Seine

**2012 - 2013 :**

Agent de production chez Sedac France sur Nogent Sur Seine

**2011 - 2011 :**

Magasinier chez Api Restauration, Hôpital sur Romilly Sur Seine

**2011 - 2011 :**

Agent de production chez Moulins Soufflet, Malterie Soufflet sur Nogent Sur Seine

**2009 - 2011 :**

Ouvrier Qualifié chez Atlantem sur Maiziere La Grande Paroisse

Lecture et mise en oeuvre de plan de fabrication menuiserie P.V.C

**2008 - 2008 :**

Agent de coupe chez Entreprise Ivb sur Méry Sur Seine

- Opérer différentes manoeuvres et actions de conduite des machines,
- Vérifier et contrôler le fonctionnement des machines,
- Déetecter les incidents et dysfonctionnements

**2004 - 2008 :**

Cuisinier chez Restaurant De La Gare sur Villenauve La Grande

- Préparer, confectionner et dresser des plats,
- Réception, contrôle et évaluation des produits de base et de leur qualité,
- Organiser et entretenir le poste de travail et les équipements
- Exécuter les tâches préalables à l'élaboration des mets,
- Utiliser et entretenir les appareils et installations de la cuisine,
- Nettoyer et ranger les équipements et les locaux.

**2002 - 2003 :**

Stage cuisinier chez Restaurant Train Bleu/gare De Lyon sur Paris

- Découverte des différents aspects du métier de cuisinier,
- Acquisition des premières notions de cuisine,
- Adaptation à un nouvel environnement

**2002 - 2002 :**

Stage cuisinier chez Restaurant Roma Pizza sur Champigny Sur Marne

- Découverte des différents aspects du métier de cuisinier,
- Acquisition des premières notions de cuisine,
- Adaptation à un nouvel environnement

## Langues

---

Français (Oral : courant / Ecrit : expérimenté)

## Atouts et compétences

---

Magasinier cariste / conducteur d'engin

## Permis

---

Permis A, Permis B1, Permis C1, Permis CE, Permis CACES R482

## Centres d'intérêts

---

football, rugby