

Né en Juin 1985  
**06140 Tourrettes-sur-loup**  
**0 à 1 an d'expérience**  
**Réf : 2208111640**

## **électricien 1ier et 2nd oeuvre**

### **Ma recherche**

---

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

### **Formations**

---

**04/2016** : à INFS  
Titre professionnel de chauffeur vtc

**04/2016** : à INFS  
Brevet Sauveteur Secouriste du Travail

**01/2005** : à AFPA  
Informatique

**06/2004** : Bac à Lycée Louis Armand  
Niveau bac S en Sciences de l'ingénieur

### **Expériences professionnelles**

---

**01/2022 - 12/2022** :  
Électricien chez Groupe Mane sur Nice  
Travail en autonomie pour une entreprise tout corps d'état.

**01/2021 - 01/2022** :  
Électricien bâtiment chez Sarl Labbe sur Vallauris  
Incorporation Béton dalle et banche, Incorporation Placo, Pose de tableaux, Pose d'appareillage, Chemin de câbles, Raccordement réseau Enedis, Responsable de chantier, Technicien responsable S.A.V, Lecture et correction de plan d'incorporation électrique, Passage de consuels, Tenu et suivi des réunions de chantier, Respect des normes, Gestion d'équipe.

**12/2019 - 01/2021** :  
Électricien chez Azur Elect06 sur Mandelieu-la-napoule  
Spécialisé dans les villas neuves, travail en collaboration avec des constructeurs, travail par pieuvre, raccordement à Enedis, pose d'appareillage, pose de tableaux.

**04/2019 - 11/2019** :  
Main d'oeuvre électricien chez Luxi sur Grasse  
Rénovations complètes, recherche de pannes, réparation, mise en conformité.

**03/2017 - 09/2018** :  
Chauffeur grande remise chez Prestige Driver sur Antibes  
Transferts et mise à disposition d'une clientèle généralement aisée. Habitué au respect des protocoles de

sécurité et confidentialité.

#### **05/2016 - 09/2016 :**

Chauffeur grande remise chez Étoile Limousine sur Cannes

Transferts et mise à disposition d'une clientèle généralement aisée. Habitué au respect des protocoles de sécurité et confidentialité.

#### **06/2014 - 11/2015 :**

Gérant / chef de cuisine chez Auberge Du Fiacre sur Goult

Reprise de la cuisine après de gros problèmes de gestion des coûts par l'ancien chef. Adaptation des méthodes de travail pour améliorer le coefficient de marge générale, de 2,5% monté à 5,7%. Formation d'apprentis au service.

#### **01/2002 - 12/2014 :**

Serveur

Parcours complet d'apprentissage sur le tas pour finir maître d'hôtel en hôtellerie de luxe, dans des restaurants généralement étoilés au guide Michelin.

### **Langues**

---

Français (Oral : notions / Ecrit : débutant), Anglais (Oral : bilingue / Ecrit : avancé)

### **Permis**

---

Permis B

### **Centres d'intérêts**

---

Modélisme, Rallye, Sonorisation, Productions musicales, Vélo, Escalade, Karting, Snowboard