

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 Gault

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