Chauffagiste-Frigoriste

Né(e) en 1993 · 31100 Toulouse · 0 à 1 an d'expérience · Réf. 2502210359

Ma recherche

Contrat recherché : Tout contrat
Zone : Occitanie
Mobilité : sur toute la région
Rémunération : a étudier
Secteur : Batiment

Formations

12/2024 — Bac +2
Titre professionnel TIECC, Technicien en installation d'équipements de confort climatique
06/2019 — Bac +5 — Université de Reims Champagne-Ardennes
Master Vins et Champagne 1ère année centrée sur les sciences de la vigne et du vin, 2ème année spécialisé en QHSE
06/2017 — Bac +3 — Université Toulouse III Paul Sabatier
Licence BOPE, Licence de biologie environnement spécialisée en diversité et physiologie végétale
06/2015 — Bac +2 — LEGTA La Roque
BTSA Anabiotec, Analyses agricoles biologiques et biotechnologiques

Expériences professionnelles

02/2023 - 10/2023 — Intérimaire
Divers missions dans le BTP : Travaux sur voie ferrée, gros œuvres rénovation bâtiment, Traitements termites, insectes, champignons.
02/2023 - 12/2024 — Chauffagiste-Frigoriste
Installation de clim, multi-split, PAC et chaudières chez les particuliers et dans le tertiaire, pose de poêles à bois et granulés. Dépannage et maintenance d'équipements thermodynamiques, de tous types de chaudières et des poêles à bois et granulés. Entretiens des poêles, chaudières et équipements thermodynamiques. Plomberie générale. Rénovation électriques chez les particuliers.
09/2022 - 01/2023 — Responsable de chai adjoint
Conduite des lignes d'embouteillages et dégorgements, suivi des fermentations, déplacements des lots (chariot élévateur), accompagnement des adhérents, organisation des chantiers, contact fournisseurs.
02/2020 - 08/2022 — Maître de chai
Gestion de l'équipe et organisation du travail en cave, ensemble des opérations de vinifications, préparation des vins pour la mise, gestion des programmes de mises, suivi analytique des vins et des fermentations, traçabilité des vins, suivi des stocks de produits œnologiques et d'hygiènes, entretien de la cave et du matériel.
09/2019 - 09/2019 — Caviste
Réception des moûts, prise d'échantillons, debourbages des moûts, soutirage, traitements des moûts et vins, levurage, chaptalisation, prise des densités, nettoyage des cuves.

Langues

Anglais (courant), Allemand (notions)

Atouts

Chauffagiste-Frigoriste, Installation de climatisation, Dépannage et maintenance d'équipements thermodynamiques, Plomberie générale, Rénovation électriques, Gestion d'équipe, Suivi analytique des vins, Conduite de chariot élévateur, Normes ISO, Pack Office, Esprit d'équipe

Permis

Permis B

Loisirs

Rugby : 6 ans de pratique universitaire division honneur, Tennis de table : 14 ans de pratique, niveau régional, entraîneur départemental, Cuisine, Informatique

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