

Né le 01/01/1993  
**31100 Toulouse**  
**0 à 1 an d'expérience**  
**Réf : 2502210359**



## Chauffagiste-frigoriste

### Ma recherche

---

Je recherche tout type de contrat, sur toute la région Occitanie, dans le Batiment.

### Formations

---

**12/2024** : Bac +2

Titre professionnel TIECC, Technicien en installation d'équipements de confort climatique

**06/2019** : Bac +5 à 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 à Université Toulouse III Paul Sabatier

Licence BOPE, Licence de biologie environnement spécialisée en diversité et physiologie végétale

**06/2015** : Bac +2 à LEGTA La Roque

BTSA Anabiotech, Analyses agricoles biologiques et biotechnologiques

### Expériences professionnelles

---

**02/2023 - 12/2024** :

Chauffagiste-Frigoriste chez Delta T Solutions

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. Entretien des poêles, chaudières et équipements thermodynamiques. Plomberie générale. Rénovation électriques chez les particuliers.

**02/2023 - 10/2023** :

Intérimaire chez Expertis Interim sur Gaillac (81)

Divers missions dans le BTP : Travaux sur voie ferrée, gros oeuvres rénovation bâtiment, Traitements termites, insectes, champignons.

**09/2022 - 01/2023** :

Responsable de chai adjoint chez Cooperative De L'abbaye St-michel sur Rivières (81)

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 chez Domaine Terra Vecchia sur Aléria (20)

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 oenologiques et d'hygiène, entretien de la cave et du matériel.

**09/2019 - 09/2019 :**

Caviste chez Champagne Gardet sur Chigny-les-roses (51)

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 (Oral : courant / Ecrit : intermédiaire), Allemand (Oral : notions / Ecrit : débutant)

## Permis

---

Permis B

## Centres d'intérêts

---

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