# Concepteur Rédacteur marketing digital

Né(e) en 1999 · 25130 Villers-le-lac · 0 à 1 an d'expérience · Réf. 250315191815

## Ma recherche

Contrat recherché : Tout contrat
Zone : Bourgogne-Franche-Comté
Mobilité : sur toute la région
Rémunération : a étudier
Secteur : Batiment

## Formations

07/2021 — Bac — Escola Secundária Dra. Maria Cândida
BAC Professionnel en Sport et Pédagogie Sportive

## Expériences professionnelles

06/2023 - 01/2024 — Préparateur Matière
Chargé de la vulcanisation du fluorosilicone et évolution en préparateur matière. Gestion et entretient d'une presse à injection, gestion des temps de cuisson des étuves à matières, préparation matière en accord avec les lignes de productions, recyclage des matières usées, traitement spécifique de certaines pièces en fin de production.
07/2022 - 05/2023 — Manœuvre sur chantier
Diverses missions de courte à moyennes durée au sein d'entreprises de construction. Toutes les taches relatives au chantier.
07/2021 - 06/2022 — Opérateur sur DEM40
Travail à partir de métaux précieux (or, argent, platine, palladium) destinés à divers secteurs (luxe, médical, aéronautique, automobile, électrotechnique). Découpe à la presse, laminage à coches, étirage en filières réglables et filières de formes, laminage sur DEM40 pour l'élaboration de divers profilés, processus de cuisson des lingots et forge avec un marteau-pilon, utilisation de divers outils industriels de découpe ou de conditionnement.
03/2019 - 12/2020 — Travaux publics
Exécution de toute tâche relative au chantier. Grande polyvalence, de la démolition à la peinture de finition en passant par la pose du sol.
10/2017 - 01/2019 — Employé de commerce
Chargé de la section café / bar et boulangerie / pâtisserie. Préparation et cuisson du pain et des viennoiseries, service à la clientèle, gestion des réclamations, service take-away, décharge de marchandises.
02/2016 - 09/2017 — Cuisinier
Cuisinier dans un restaurant traditionnel portugais, remplacement du chef après sa démission. Cuisine diverse, cuisson des cochons de lait dans un four à bois, responsable de la carte et du menu du jour, gestion logistique d'un restaurant, gestions d'une équipe de 6 personnes.

## Langues

Français (maternelle), Portugais (maternelle), Anglais (courant), Espagnol (courant)

## Atouts

Gestion et entretient d'une presse à injection, Gestion des temps de cuisson des étuves à matières, Préparation matière en accord avec les lignes de productions, Recyclage des matières usées, Traitement spécifique de certaines pièces en fin de production, Découpe à la presse, Laminage à coches, Étirage en filières réglables et filières de formes, Laminage sur DEM40 pour l'élaboration de divers profilés, Processus de cuisson des lingots et forge avec un marteau-pilon, Utilisation de divers outils industriels de découpe ou de conditionnement, Grande polyvalence, Cuisine diverse, Gestion logistique d'un restaurant, Gestion d'une équipe de 6 personnes, Préparation et cuisson du pain et des viennoiseries, Service à la clientèle, Gestion des réclamations, Service take-away, Décharge de marchandises

## Permis

Permis A1

## Loisirs

Lecture de tout type de littérature classique et scientifique, Activité sportive en extérieur, Pêche, Randonnées, Renforcement musculaire

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