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 : Bâtiment

Formations

2021-07-30 — Bac — Escola Secundária Dra. Maria Cândida
BAC Professionnel en Sport et Pédagogie Sportive

Expériences professionnelles

2023-06-28 - 2024-01-20 — 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.

2022-07-01 - 2023-05-01 — Manœuvre sur chantier

Diverses missions de courte à moyennes durée au sein d'entreprises de construction. Toutes les taches relatives au chantier.

2021-07-25 - 2022-06-10 — 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.

2019-03-10 - 2020-12-20 — 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.

2017-10-01 - 2019-01-15 — 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.

2016-02-02 - 2017-09-14 — 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 (Langue maternelle), Portugais (Langue 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.