Plombier

Né(e) en 1991 · 33490 Saint Martin de Sescas · 1 à 3 ans d'expérience · Réf. 250324090944

Ma recherche

Contrat recherché : Tout contrat
Zone : Nouvelle-Aquitaine
Mobilité : sur toute la région
Rémunération : A étudier
Secteur : Bâtiment

Formations

2023-12-31 — CAP
CAP Monteur en installation sanitaire
2014-12-31 — CAFA Formation Bordeaux
Titre de Conseiller en Sommellerie
2012-12-31 — Bac +2 — ESARC Evolution Bordeaux
BTS Animation et Gestion Touristiques Locales Statut professionnel de Guide Conférencier.
2009-12-31 — Bac — Lycée les Cours Polles
Baccalauréat Littéraire

Expériences professionnelles

2020-12-31 - à ce jour — Stagiaire

Pose de chauffages, pompes à chaleur, climatisation, sanitaire.

2020-04-01 - à ce jour — Responsable Conditionnement / Brasseur

Suivi du commissioning de la brasserie par les ingénieurs et brasseurs BrauKon. Gestion des brassages (multipalier, décoction et double décoctions) sur une unité de brassage 25hl BrauKon. Gestion des propagations de levures sur propagateurs BrauKon. Travail en laboratoire (comptage de levures au microscope et notion en PCR). Transferts sous CO2, gestion des CIP par Braukontrol, suivi qualité des fermentations et technique de lagerisation, purges, dry hopping, gazéification de la bière pour le fût. Utilisation de la cbox Anton Paar (lecture et interprétation des valeurs). Gestion des mises en fût sur Keg-technik micromat m 2/2 b et mise en bouteille sur embouteilleuse Gai 2101 top (3000 bouteilles/heures). Gestion des matières premières.

2015-01-01 - 2015-12-31 — Gérant

Création et développement de la brasserie artisanale/Bar spécialisée dans les bières spontanées.

2014-01-01 - 2014-12-31 — Sommelier

Sommelier au restaurant Le Chapon Fin à Bordeaux (1* Michelin).

2013-01-01 - 2013-12-31 — Gérant

Création et développement de l’entreprise à Londres (UK) en tant que fondateur ; vente de produits français (vins, fromages, jambon de Bayonne...) sur les marchés londoniens.

2012-01-01 - 2012-12-31 — Serveur

Serveur au London Ealing Hôtel (conférences, banquets, mariages...).

Langues

Anglais (Courant), Espagnol (Notions)

Atouts

Zythologie, Œnologie, Premiers Secours (PCS1), Gestion de brasserie, Gestion des matières premières, Gestion des brassages, Travail en laboratoire, Gestion des mises en fût, Gestion des CIP, Utilisation de la cbox Anton Paar

Loisirs

Sports de glisse (ski, snowboard), Musique

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