

Né le 01/01/1976
66360 Escaro
Plus de 10 ans d'expérience
Réf : 2505072053

Ouvrier polyvalent

Ma recherche

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

Formations

06/2016 : CAP à Lycée agricole de Rivesaltes
CAP Arbo Apprendre à tailler, planter et entretenir un verger.

12/1996 : CAP à Lycée agricole de Rivesaltes
CAP AEER Apprendre à débroussailler et entretenir l'espace rural.

12/1995 : CAP à Lycée hôtelier du Moulin à Vent
BEP/CAP hôtellerie Apprendre à servir et à faire la cuisine la première année, apprendre la cuisine uniquement la deuxième année.

Expériences professionnelles

07/2024 - 08/2024 :
Ouvrier polyvalent chez Coop Action Leoton
Couverture et pose de charpente bois.

08/2020 - 09/2020 :
Second de cuisine chez Barboteu
Réalisation et envoi de repas en collectivité, préparation de dessert, salade et plats chauds, gestion des stocks et réception des commandes.

02/2020 - 06/2020 :
Ouvrier polyvalent chez Energie Acrobatique
Mise en sécurité d'un site avant purge de falaise, débroussaillage des lignes SNCF, désenrochement des voies SNCF en urgences, remontage du ballast sur les voies à l'aide d'une mini pelle, évacuation des déchets à l'aide d'un dumper.

01/2020 - 12/2024 :
Autoconstruction de ma maison
Construction et rénovation complète d'une maison de 120m2, création des sols, des murs, charpente traditionnelle en bois entièrement isolé, pose des huisseries, mise en place d'une fosse septique, des drains ainsi que de l'arrivée d'eau (150 m de tranchées environ), installation photovoltaïque complète.

12/2018 - 02/2019 :
Chef de cuisine chez L'etoile Des Neiges
Gestion des stocks et des commandes, direction de 2 commis pour la confection et l'envoi d'un menu à la carte.

03/2017 - 04/2017 :

Ouvrier agricole chez Le Temps Bio

Taille des pommiers.

01/2010 - 12/2012 :

Cuisinier chez Les Gourmands Disent...

Gestion des stocks, confection de crêpes et de galettes de blé noir, préparation et vente sur les marchés de confiture et chutneys.

02/2007 - 05/2007 :

Ouvrier polyvalent chez Laurencin

Debroussaillage et élagage de branches en surplomb des lignes EDF moyennes tensions.

01/2004 - 12/2007 :

Ouvrier viticole chez Domaine Du Trillol

Travail saisonnier de taille, ébourgeonnage et vendanges.

01/2003 - 12/2005 :

Ouvrier agricole polyvalent chez Les Jardins De Soulatgé

Conduite d'engins agricoles (tracteur, bulldozer, mini pelle), aide à la production maraîchère (semis, mise en place, traitement bio, plantation de petits fruits), vente sur les marchés.

06/1999 - 09/1999 :

Chef cuisinier chez Domaine De Montagnac

Gestion des stocks, des frigos (relevé des températures), commandes des denrées, réception des denrées, réalisation des desserts et des plats chauds. Gestion de 2 commis pour la réalisation des entrées et le dressage des assiettes.

02/1997 - 02/1998 :

Employé communal chez Commune De Nohèdes

Remise en état d'une rivière et d'une cascade sur 1km, entretien du réseau communal, construction de murs en pierres sèches.

10/1994 - 01/1995 :

Employé communal chez Codema

Debroussaillage et entretien des chemins de randonnée, rectification et tracage des chemins de randonnées (Nyer, Mantet).

Permis

Permis B