

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'étoile 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 Trillo

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