

Né le 04/12/1986
06220 Vallauris
Plus de 10 ans d'expérience
Réf : 2601251003

Chef de chantier

Ma recherche

Je recherche tout type de contrat, sur toute la région PACA, dans le Bâtiment.

Expériences professionnelles

05/2020 à ce jour :

Chef de chantier terrassement chez Entreprise Individuelle sur Alpes Maritimes

Chef de chantier autonome depuis 6 années, spécialisé en terrassement (terrassement de masse, démolition, VRD, réseaux d'assainissement, bordures, enrobés etc...) pour des particuliers mais aussi dans les travaux publics. Maîtrise confirmée de la lecture et de l'analyse des plans, de l'organisation et de l'implantation de chantier. Compétent en encadrement et gestion d'équipes, coordination des engins et suivi de l'avancement des travaux. Garant de la sécurité, de la qualité et du respect des normes. Expérimenté dans la gestion des approvisionnements, la tenue du journal de chantier. Reconnu pour son sens des responsabilités, son organisation, son esprit d'équipe et le respect des délais. Maîtrise des outils bureautiques Word et Excel.

02/2012 - 05/2020 :

Conducteur d'engins de chantier et poids lourd chez Zampini Et Somater - Intérim sur Alpes Maritimes

De février 2012 à mai 2020, j'ai travaillé dans les travaux publics en tant que conducteur de poids lourds et super lourds en benne, ainsi que conducteur d'engins de chantier. J'ai une expérience confirmée dans l'utilisation de pelles mécaniques, chargeurs, cylindres bobcat ainsi que dans leurs entretiens. Autonome et rigoureux, je respecte les règles de sécurité et travaille efficacement en équipe sur différents types de chantiers TP.

02/2007 - 02/2012 :

Militaire du rang chez Armée De Terre sur Grenoble

Ancien engagé dans les Chasseurs Alpains pendant 5 ans, avec 2 ans en compagnie de combat et 3 ans en section transport et ravitaillement, j'ai participé à plusieurs théâtres opérationnels (Guyane, Afghanistan, Nouvelle-Calédonie). Je possède des compétences en logistique, organisation, leadership et travail en équipe

09/2001 - 01/2007 :

Restauration chez Différents Restaurateurs sur Ile De France

J'ai travaillé en restauration, obtenu un CAP Cuisine et évolué à différents postes jusqu'au rôle de chef de partie.

Atouts et compétences

Professionnel rigoureux et motivé avec une expérience dans la gestion de chantiers. Compétent dans la supervision et l'encadrement d'équipes, la coordination des moyens matériels et humain, ainsi que le suivi opérationnel des travaux et l'organisation des tâches quotidiennes.

- AIPR
- CACES catégorie A et B1
- PERMIS A/B/C/CE

- FIMO
- SECOURISTE DU TRAVAIL
- POMPIER VOLONTAIRE (depuis 14 ans)

Permis

Permis A, Permis B, Permis B1, Permis C, Permis CE