

Né le 13/03/1990  
**38260 Champier**  
**Plus de 10 ans d'expérience**  
**Réf : 2606261107**

## Chauffeur ambulancier

### Ma recherche

---

Je recherche tout type de contrat, sur toute la région Auvergne-Rhône-Alpes, dans le Batiment.

### Formations

---

**05/2018** : CAP à François Rabelles  
CAP Cuisinier Pâtissier

**05/2006** : CAP à Le Cordon Bleu  
CAP Cuisinier

### Expériences professionnelles

---

**04/2023 - à ce jour :**

Chauffeur ambulancier chez Ogf sur Meyzieux

Conduite sécurisée, respect du code de la route, optimisation des itinéraires, contrôle du véhicule à chaque prise de poste, réactivité face aux imprévus, accompagnement du patient (toilette, repas, médicaments, lever/coucher).

**09/2022 - 03/2023 :**

Auxiliaire de vie à domicile chez Home Libre Service sur Neuville-sur-saône

Accompagnement quotidien des patients (toilette, repas, prise de médicaments, lever/coucher), entretien du lieu de vie et du linge.

**06/2020 - 08/2022 :**

Commis de cuisine chez Centre Hospitalier De Belley sur Belley

Préparation de repas (entrées froides, fromages, desserts), nettoyage et entretien de la cuisine, respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.

**08/2018 - 05/2020 :**

Agent de production chez Manpower France sur Belley

Travail en chaîne 2x8, respect des normes de qualité, surveillance et contrôle qualité des produits en cours de fabrication.

**07/2015 - 07/2018 :**

Cuisinier chez Adecco sur Grenoble

Préparation des ingrédients, cuisson et dressage des plats, respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.

**10/2012 - 03/2015 :**

Commis de cuisine chez Hippopotams sur Villeurbanne

Support aux chefs, préparation de bases, nettoyage de la cuisine.

**02/2010 - 08/2012 :**

Aide cuisinier chez Sodexo sur Lyon

Assistance dans la préparation et le service des repas, nettoyage des postes de travail.

**11/2007 - 09/2009 :**

Apprenti cuisinier chez Groupe France sur Lyon

Formation en alternance aux techniques de cuisine.

**09/2004 - 08/2006 :**

Apprenti cuisinier chez Paul Bocuse sur Paris

Formation en alternance aux bases de la cuisine gastronomique.

## Langues

---

Français (Oral : maternelle / Ecrit : expérimenté)

## Permis

---

Permis B

## Centres d'intérêts

---

Cuisine, Passion pour le cinéma, Lecture, Pâtisserie