Peintre en bâtiment

58400 RAVEAU · Plus de 10 ans d'expérience · Réf. 2611180619

Ma recherche

Contrat recherché : Tout contrat
Zone : Toute la France
Mobilité : sur toute la france
Rémunération : a étudier
Secteur : Batiment

Expériences professionnelles

02/2021 - 12/2021 — Peintre en bâtiment

Préparation du support à enduire, application de l'enduit, ponçage, application du primaire. Sélection des peintures en fonction de leurs caractéristiques et de leur usage, mélange des couleurs afin d'obtenir les nuances souhaitées et application uniforme des différentes couches (à la brosse, au rouleau ou au pistolet). Identification de la nature des supports et des envies des clients, choix des matériaux, outils et procédés adéquats. Nettoyage et entretien soigneux des outils et du matériel et remise en état des lieux après le chantier. Dépose chimique, mécanique ou manuelle des anciens revêtements, réparation et préparation des supports et pose de revêtements muraux simples. Utilisation d'outils manuels et électriques pour décaper, nettoyer, poncer, traiter, réparer les surfaces à traiter. Protection du mobilier et des sols avec des bâches.

04/2018 - 01/2021 — Micro-entrepreneur

Contrôle des prévisions de tendances, ajustement des budgets et des plans opérationnels pour maintenir une certaine flexibilité et assurer une croissance durable. Mise en œuvre d'offres stratégiques pour améliorer la gamme de produits et de services de l'entreprise. Direction et supervision de projets d'amélioration des immobilisations pour renforcer l'empreinte de l'entreprise et favoriser une hausse du chiffre d'affaires. Élaboration d'un cahier des charges technique et financier. Respect et veille des législations en vigueur ainsi que la prise en charge des différentes formalités liées au bon fonctionnement de l'entreprise. Approche proactive dans la recherche de solutions en générant de nouvelles idées. Capacité à exprimer mes idées de façon claire et concise, aussi bien à l'écrit qu'à l'oral. Capacité à travailler et à prendre des décisions de manière autonome dans une optique de rentabilité. Connaissance approfondie des fonctionnalités de l'outil pour une utilisation optimale. Réalisation d'inventaires afin de maintenir une quantité de marchandises adéquate.

06/2017 - 07/2017 — Peintre en bâtiment

Sélection des peintures en fonction de leurs caractéristiques et de leur usage.

01/2015 - 12/2017 — Peintre en bâtiment

Préparation du support à enduire, application de l'enduit, ponçage. Sélection des peintures en fonction de leurs caractéristiques. Identification de la nature des supports et des envies des clients, choix des matériaux, outils et procédés adéquats. Dépose chimique, mécanique ou manuelle des anciens revêtements. Utilisation d'outils manuels et électriques pour décaper, nettoyer, poncer. Protection du mobilier et des sols avec des bâches. Application de différentes gammes de peintures, vernis, enduits ou laques.

06/2012 - 01/2013 — Auto-entrepreneur

Réponse aux demandes de travaux de particuliers et de professionnels (chiffrage et pose du devis), commande des matières premières, conduite et livraison des chantiers. Priorisation des missions afin de garantir la fluidité des journées de travail. Capacité à exprimer mes idées de façon claire et concise, aussi bien à l'écrit qu'à l'oral.

01/2007 - 07/2011 — Peintre en bâtiment

Préparation du support à enduire, application de l'enduit, ponçage. Identification de la nature des supports et des envies des clients, choix des matériaux, outils et procédés adéquats. Dépose chimique, mécanique ou manuelle des anciens revêtements. Implantation de la zone de chantier, montage de l'échafaudage, sécurisation. Protection du mobilier et des sols avec des bâches. Peinture de murs et d'autres surfaces en utilisant des méthodes traditionnelles et des méthodes de pulvérisation, et travail efficace effectué pour finir les travaux dans les délais impartis. Recommandation d'options aux clients pour le mélange, l'harmonisation et le contraste des couleurs afin d'ajouter de la profondeur aux petits espaces. Préparation des surfaces et des zones environnantes à peindre avec du papier de verre, du ruban adhésif et d'autres articles. Planchers recouverts avant de préparer, d'apprêter et de peindre toutes les surfaces afin de les protéger des produits chimiques et de la peinture. Priorisation des missions afin de garantir la fluidité des journées de travail.

07/2005 - 02/2006 — Agent de sécurité

Surveillance de nuit d'un établissement pendant sa fermeture au public. Contrôle visuel des sacs à l'entrée d'établissements recevant du public. Interception des personnes prises en flagrant délit de vol. Accueil des résidents en période de nuit. Contrôle et maintenance des installations de sécurité. Contrôle de la sécurité des personnes au cours des concerts. Consignation des détails de chaque incident. Assistance aimable et professionnelle aux employés, visiteurs et clients. Communication avec les membres des équipes et la direction des bâtiments par radio, téléphone, ordinateur et logiciel propriétaire. Mise en œuvre de nouveaux protocoles de sécurité pour interdire les intrusions et augmenter la sécurité. Organisation d'exercices de routine et d'exercices surprises pour aider les membres de l'équipe de sécurité à mettre en pratique les plans d'intervention. Protection des biens de l'entreprise contre le vol ou les dégâts en menant de fréquentes patrouilles dans le bâtiment et aux alentours. Surveillance des entrées et des sorties des bâtiments et des propriétés pour détecter intrusions et protéger les biens.

01/2004 - 07/2004 — Apprenti boulanger

Préparation des pains (baguettes, classiques et spéciaux) selon les méthodes de fabrication de la boulangerie, production des pâtes, réalisation des pâtons, gestion des cuissons. Mise en place des produits dans les présentoirs le matin et pose des étiquettes de prix, approvisionnement du magasin en cours de journée en fonction des besoins. Fabrication des viennoiseries en suivant les instructions notées sur les fiches techniques (croissants, escargots, brioches, chouquettes ...). Sélection et pesée des ingrédients mentionnés dans la recette (farine, œufs, beurre ...), programmation et mise en marche du pétrin, suivi des opérations. Veille à la propreté et à la bonne tenue de mon poste, nettoyage du plan de travail, du matériel et des équipements utilisés.

01/2001 - 01/2003 — Apprenti pâtissier

Participation à la réception des matières premières. Aide à l'évaluation des besoins en approvisionnement, à la gestion des stocks et des commandes. Réalisation de mets en adéquation avec les fiches techniques (contenu, présentation). Production de pâtisserie maison (gâteaux, tartes, cookies, crumbles). Gestion des stocks et commandes des produits en collaboration avec le maître d'apprentissage. Décoration des gâteaux et des desserts. Respect des standards définis par mon supérieur hiérarchique lors de la production, ainsi que les normes liées aux produits (respect des fiches techniques, respect des normes d'hygiène et de sécurité). Nettoyage et entretien de l'espace de travail et du matériel. Réalisation de gâteaux, confiseries, viennoiseries, préparations au chocolat, petits fours. Mise en œuvre de toutes les mesures requises afin de garantir la propreté et l'hygiène irréprochables de l'atelier et de mon espace de travail en utilisant des produits appropriés. Confection des produits phares des fêtes et des événements familiaux en format individuel ou pour un nombre réduit de personnes en repensant le visuel afin d'offrir aux clients une expérience gustative identique pendant la crise de la COVID-19. Lecture attentive de la recette afin de préparer les ustensiles et les ingrédients requis pour la confection du produit de manière à éviter toute perte de temps. Gestion habile de la conservation et de la fermentation des pâtes et des produits en utilisant de manière appropriée les équipements comme la chambre de pousse contrôlée, la cellule de refroidissement rapide et la chambre froide. Surveillance des temps de cuisson pour une utilisation efficace des équipements.

Atouts

Extérité, Techniques d'application, Volonté d'apprendre, Travail en hauteur, Préparation des surfaces, Application d'enduit, Ponçage, Application du primaire, Connaissance des peintures, Mélange des couleurs, Identification des supports, Nettoyage et entretien des outils, Dépose chimique, mécanique ou manuelle, Utilisation d'outils manuels, Utilisation d'outillages électroportatifs, Protection du mobilier et des sols, Contrôle des prévisions de tendances, Gestion budgétaire, Gestion de projet, Rédaction de cahier des charges, Respect de la législation, Anticipation, Communication orale et écrite, Autonomie, Connaissance des outils informatiques, Participation aux inventaires, Garde de nuit, Inspection visuelle des bagages, Interception de vols, Gestion des incidents, Radiocommunication, Mise en œuvre de protocoles de sécurité, Boulangerie, Viennoiserie, Sélection et pesée des ingrédients, Entretien du poste de travail, Pâtisserie, Gestion des stocks, Décoration de desserts, Conservation et fermentation, Gestion du temps en cuisine, Préparation de peinture, Application de peintures et revêtements, Application de peinture, Choix des matériaux, Nettoyage après chantier, Nettoyage de matériel et équipements, Préparation de revêtement mural, Revêtements muraux, Décapage, Prévision, Planification budgétaire, Gestion des immobilisations, Démarches administratives, Recherche de solutions, Chiffrage, Gestion des priorités, Peinture, Conseil client, Nuit d'hôtel / Réception de nuit, Contrôle des dispositifs de sécurité, Sécurité des personnes, Communication, Sûreté, Organisation, Protection des personnes et des biens, Gestion des entrées et sorties, Mise en rayon, Utilisation du pétrin, Réception de marchandises, Définition des besoins en approvisionnement, Glaçage et décoration, Entretien des locaux, Hygiène des locaux de production, Cake design, Cuisine, Gestion des fermentations, Gestion des températures de cuisson

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