Menuisier - Chef d'équipe

94400 Vitry-sur-Seine · 5 à 10 ans d'expérience · Réf. 2611181034

Ma recherche

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

Formations

06/2012 — Bac — École Technique Professionnelle Moita
BAC - STHR (Sciences et Technologies de l'Hôtellerie et de la Restauration)

Expériences professionnelles

03/2026 - 12/2026 — Menuisier - Chef d'équipe/chantier

Organisation et encadrement : Répartir les tâches, animer l'équipe, suivre l'avancement et former les apprentis ou nouveaux arrivants. Technique et qualité : Lire et interpréter les plans, contrôler les cotes et garantir la pose de menuiseries intérieures/extérieures, d'agencements ou d'ouvrages bois selon les normes. Logistique et sécurité : Anticiper les besoins en matériaux et outillage, vérifier les livraisons, faire respecter les consignes de sécurité (EPI) et tenir les feuilles d'heures.

10/2023 - 02/2026 — Menuisier - Chef d'équipe/chantier

Organisation et encadrement : Répartir les tâches, animer l'équipe, suivre l'avancement et former les apprentis ou nouveaux arrivants. Technique et qualité : Lire et interpréter les plans, contrôler les cotes et garantir la pose de menuiseries intérieures/extérieures, d'agencements ou d'ouvrages bois selon les normes. Logistique et sécurité : Anticiper les besoins en matériaux et outillage, vérifier les livraisons, faire respecter les consignes de sécurité (EPI) et tenir les feuilles d'heures.

07/2018 - 12/2018 — Charpentier – Travailleur indépendant

Faire de devis. Acheter du matériel. Effectuer le travail.

03/2018 - 07/2018 — Serveur en restauration

Avant le service : Procéder à l'entretien de la salle et des locaux. Mettre en place les consoles. Respecter les normes HACCP, d'hygiène et de sécurité alimentaire. Pendant le service : Accueillir les clients de façon personnalisée. Coopérer avec le reste de l'équipe. Procéder à l'encaissement et s'assurer de la satisfaction du client. Débarrasser et redresser les tables. Respecter les règles de sécurité des biens et des personnes.

Langues

Portugais (maternelle), Français (maternelle), Anglais (commerciale)

Atouts

Organisation, Management d'équipe, Lecture de plans, Contrôle dimensionnel, Menuiserie, Logistique, Utilisation des équipements de protection individuelle, Formation des apprentis, Établissement de devis, Achat de matériel, Service client, HACCP, Achats de matières premières, Entretien des locaux, Accueil client, Collaboration transversale, Encaissement, Dressage de table, Protection des personnes et des biens

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