Chauffeur porteur fossoyeur

33180 St Seurin de Cadourne · 0 à 1 an d'expérience · Réf. 2611191050

Ma recherche

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

Formations

2010-12-31 — I.F.I.P
Formation préqualification soudeur TIG / Formation qualification soudeur TIG
2002-12-31 — CAP — Château de POTENSAC
CAP VIGNE et VIN
1998-12-31 — CAP — BEGADAN
CAP Boulangerie

Expériences professionnelles

2024-01-01 - 2025-12-31 — Chauffeur porteur fossoyeur
2021-01-01 - 2024-12-31 — Mise en rayon
Bazar, épicerie, facing et date.
2013-01-01 - 2019-12-31 — Ouvrier de chai
2012-02-01 - 2012-02-28 — Poetzol de mise en bouteillage
Mars à juin, Calon Ségur (septembre à novembre), Grand puy ducasse (fin novembre).
2011-01-01 - 2011-10-31 — Ouvrier de chai grand cru classé
Janvier, février, septembre et octobre.
2009-01-01 - 2009-12-31 — Propreté industrielle des entreprises
2008-01-01 - 2008-12-31 — Ouvrier polyvalent à la vigne
Travail seul sur 12 hectares, taille pliage, responsable du chai, soutirage, remontage, délestages, décuvages, levurages, tanin dans les cuves, ensimage, clarification du vin, responsable de la vinification des vendanges.
2006-01-01 - 2007-12-31 — Jardinier paysagiste
Tonde, dessouchages, pose de clôtures, création espaces verts, arrosage intégré, remplacement des haies.
2005-01-01 - 2005-12-31 — Manœuvre en bâtiment
Chargement des bétonnières, coffrage et nettoyages des matériels.
2005-01-01 - 2006-12-31 — Fabrication et responsable cuisson
Découpage et mise en place de pizza, cuisson de tous types de pain, de viennoiserie et mise en place du magasin. Préparation de la pâte, façonnage, cuisson des pains, des viennoiseries.
2003-01-01 - 2004-12-31 — Ouvrier polyvalent
Sur l’ensemble de la chaîne d’embouteillage et toutes manutentions (chef d’équipe).
1999-01-01 - 2002-12-31 — Ouvrier œnologique
Travail de la vigne, épamprage, effeuillage, garnissage, désherbage, cavaillon, complantée, changement des fils de fers ; travail au chai, remontage, fermentation, filtrage, collage, échaudages, pressurages, mise en caisse, chaîne d’étiquetage, outillage des barriques, décuvages des vins et pressage du raisin.
1994-01-01 - 1998-12-31 — Boulanger
Pétrissage, dévissage, façonnage, cuisson des pains spéciaux, sarmentine, seigle, son, pain de mie, pain de campagne, connaissance pâtisserie.

Atouts

Ponctualité, Rédaction de recours administratifs, Travail en équipe, Rapide, Mise en rayon, Bazar, Épicerie, Facing, Chauffeur porteur fossoyeur, Ouvrier de chai, Vinification, Soutirages, Pigeage et remontage, Délestages, Décuvages, Gestion des levures et bactéries, Tanin, Ensimage, Collage et filtration des vins, Jardinage, Tonte, Dessouchage, Pose de clôtures et portails, Gestion des espaces verts, Irrigation, Remplacement des haies, Boulangerie, Fabrication et cuisson, Préparation de la pâte, Façonnage, Cuisson des pains, Viennoiserie, Manoeuvre en bâtiment, Utilisation de la bétonnière, Coffrage, Nettoyage de matériel et équipements, Mise en bouteille, Management d'équipe, Soudure TIG, Mise en place, Chargement et déchargement, Viticulture, Fabrication de pains spéciaux

Loisirs

Jeux vidéo, Sport automobile, Manga

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