

Louis M. - Né en 1993
93600 Aulnay Sous Bois
4 ans d'expérience
Réf : 1508281328

Metallier serrurier

Ma recherche

Je recherche tout type de contrat, sur toute la région Ile de France, dans le Bâtiment, le Batiment Second Oeuvre.

Formations

2011/ 2014 :
BAC Professionnel Métallier/Serrurier, Lycée Claude Nicolas Ledoux

2008 / 2010 :
CAP Métallier, Lycée Claude Nicolas Ledoux

Expériences professionnelles

Mai à juin 2015
Métallier/Serrurier CIMM,

2014/2015
Equipier de restauration, Mc Donald's, Aeroville

2013/2014
Xxxx, Relay, Charles de Gaulles 2

2012/2013
Equipier de restauration rapide, Mc Donalds, Charles de gaulles 2

2012/2013
Equipier de restauration rapide, Brioche dorée, Charles de gaulles 2 2011/2012 : xxxx , La poste, Paris

Atouts et compétences

Métallerie / Serrurerie

Assembler et fixer les éléments de la structure entre eux selon les plans et directives de montage
Contrôler la dimension, la forme, les soudures de la structure et réaliser les retouches, ajustements ou redressements de déformations et d'alignement
Positionner et marquer les éléments de la structure, les points de soudage, d'assemblage.
Régler les outils de coupe ou de formage et découper ou former les éléments (profilés, tubes, plaques, ...)
Reporter les cotes et mesures sur les matériaux et effectuer les tracés
Effectuer sur site la mise en place, la pose et le montage final d'une structure réalisée
Intervenir sur Aluminium et ses alliages, Inox, Métaux ferreux (fonte, acier, ...)
Réparer des avaries de coque (repère, découpe de tôle, chanfrein, encastrement, ...)
Dessin industriel , Normes qualité, Règles de sécurité

Restauration Rapide

Cuire ou réchauffer des aliments et réaliser l'assemblage, la finition de sandwiches, hamburgers, ...
Effectuer l'entretien de la salle, du matériel et des équipements de la cuisine
Emballer les préparations, les produits, les étiqueter (dates de fabrication, DLC) et les ranger en chambre froide, en réserve, ...

Renseigner le client sur la composition des produits et enregistrer sa commande

Effectuer la préparation de plats simples (salades, assiette de crudités, de fromages, desserts, Sandwichs, Viennoiseries, Pains, Produits traiteurs (pizzas, quiches, ...))

Effectuer les opérations d'encaissement

Remettre la commande au client (service à l'assiette, emballage à emporter, plateau, ...)

Préparer Boissons chaudes, Réceptionner et contrôler des marchandises et effectuer le stockage en chambre froide, en réserve, ... (Expert)

Centres d'intérêts

- Cinéma, musique, musculation, voyage