

Pathy M. - Né en 1980
94140 Alfortville
0 à 1 an d'expérience
Réf : 1510021625

Technicien en froid et climatisation

Ma recherche

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

Formations

2014-2015

Technicien Froid Commercial et Climatisation
(IFFEN)

1998 : Obtention baccalauréat scientifique en République Démocratique du Congo

Expériences professionnelles

27/07-21/08/2015

Stage chez s.o.s froid (Valenton)

2014-2012

Agent de quai (Athis-Mons)

2011-2012

Préparateur de commandes SAMADA (Combs-la-Ville)

2010-2011

Préparateur de commandes et contrôleur AEXXDIS (Combs-la-Ville)

2009-2010 Agent de production SERRIC (Châtelet-en-brie) 2009 Préparateur de commandes ID LOGISTIQUE (Lisses) 2008 Préparateur de commandes KUNE & NAGEL (Cesson) 2004-2007 Agent de quai et rouleuse WINCANTON (Vaux le pénil)

Langues

- Anglais (niveau scolaire) + Lingala (langue maternelle) + Français (langue maternelle) parlé: scolaire / écrit: notions

Atouts et compétences

-  Concevoir des installations de climatisation et de plomberie
-  Tracer les emplacements des appareils et cheminement de tuyauterie
-  Comprendre et analyser les études de plans
-  Assurer le remplacement des matériels défectueux
-  Identification des phases d'intervention
-  Porter, déplacer, charger et décharger des matériaux
-  Effectuer les soudures
-  Mettre en service les installations
-  Assurer l'étanchéité des canalisations et des organes accessoires
-  Vérifier la conformité des matériels installés

-  Effectuer la maintenance et les opérations de dépannage
-  Câblage armoire électrique
-  Lecture de schémas électriques
-  Utilisation d'appareils de lecture optique de codes-barres (pistolet, voice...)
-  Utilisation d'engins de manutention (transpalette, diable...)
-  Gestes et postures de manutention (ergonomie)
-  Respect des règles et procédures de préparation de commandes (Expert)

Permis

permis B (véhiculé)

Centres d'intérêts

- Microsoft (word, excel...)
Power point
Foot, musique, cuisiné