

**Sami N.** - Né en 1992  
**77380 Combs La Ville**  
**7 ans d'expérience**  
**Réf : 1604201847**

## Monteur dépanneur froid et climatisation

### Ma recherche

---

Je recherche tout type de contrat, en Ile de France, dans l'Administration et juridique, le Génie Civil et Travaux Publics.

### Formations

---

Nov 2015- Juin 2016 Préparation du CAP Monteur Dépanneur Froid et Climatisation

Lycée Maximilien Perret (Greta MTI 94 Gefen), Alfortville

- Principe et fonctionnement des installations frigorifiques et climatisation
- Mise en service, entretien, Fluide Frigorigènes (préparation et attestation)

Sept 2008-Juin 2010 BEP Hotellerie Restauration - CEFAA, Villepinte 93

### Expériences professionnelles

---

#### 2011-2015

Agent Polyvalent Logistique - Société Facilitess, Levallois Perret 92 Prestataire pour plusieurs entreprises telles que Louis Vuitton ou RATP • Préparation de salles de réception • Distribution du courrier/colis • Factotum

#### Mai 2011- Juin 2011

Commis de cuisine - Restaurant Chez Papa, Paris 20ème • Préparation entrées froides/ chaudes • Préparation plats • Respect et connaissance des Normes HCCP

#### Mai 2010-Mai 2011

Serveur/Commis de cuisine (Interim), Ile de France

#### Déc 2008- Mai 2010

Serveur (Apprentissage) - Api Restauration, Montreuil 93 • Préparation salles de réunion • Contrôle des stocks et rangement de l'économat et de la chambre froide • Gestion de la caisse • Service à l'assiette/au self

#### Nov 2008- Déc 2008

Serveur (Apprentissage) - Restaurant Le Dolce, Stains 93 Sept 2008-Nov 2008 Serveur (Apprentissage) - Restaurant Des Marches, Drancy 93 • Gestion du Bar (préparation d'apéritifs, cocktails...) • Prises de commandes

### Atouts et compétences

---

Monteur Dépanneur Froid et Climatisation

- Principe et fonctionnement des installations frigorifiques et climatisation
- Mise en service, entretien, Fluide Frigorigènes (préparation et attestation)

Agent Logistique

- Préparation de salles de réception
- Distribution du courrier/colis
- Factotum

Serveur/Commis de cuisine

- Préparation entrées froides/ chaudes
- Préparation plats
- Respect et connaissance des Normes HCCP
- Préparation salles de réunion
- Contrôle des stocks et rangement de l'économat et de la chambre froide
- Gestion de la caisse
- Service à l'assiette/au self
- Gestion du Bar (préparation d'apéritifs, cocktails...)
- Prises de commandes

Informatique       Maîtrise du Pack Office, IED, Lotus Note, Ger'Espace, SAGAI (Expert)

## Permis

---

B

## Centres d'intérêts

---

- Football, Handball, cinéma, manga