

Jérémy D. - Né en 1990
80080 Amiens
5 ans d'expérience
Réf : 2103311148

Maçon

Ma recherche

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

Formations

2019 : brevet à Les Compagnons du Tour de France sur Arras
Brevet professionnel maçon

2017 : CAP à Les Compagnons du Tour de France sur Arras
Certificat d'Aptitude Professionnelle maçon

2016 : Formation sur Arras
Formation de 16 h : montage et démontage des échafaudages de pied

2013 : CAP à CFA EIFFEL sur Arras
Certificat d'Aptitude Professionnelle Boulanger

2012 : CAP à CFA EIFFEL sur Arras
Certification d'Aptitude Pâtissier

Expériences professionnelles

2015 à ce jour :

Ouvrier maçon chez Sarl Mrh sur Sailly-en-ostrevent

- Élaboration de devis.
- Travail d'équipe, leadership et travail en autonomie.
- Rénovation de bâtisses anciennes.
- Participation à des réunions d'avancement de chantier.
- Gestion des commandes de matériaux.
- Mettre en oeuvre des structures horizontales (fondations, chapes, dalles, planchers...)
- Assembler et positionner des éléments d'armature en béton.
- Fabrication et pose des coffrages ; couler du béton et autres mortiers.
- Maçonnerie des murs par assemblage des matériaux grâce à des liants (ciments,..)
- Préparation de façades (rejointement...)
- Réalisation d'ouvertures dans une maçonnerie (fenêtre, porte, ouverture...)
- Identification des dysfonctionnements et les faire remonter à la hiérarchie
- Approvisionnement de matériaux.
- Confection de mortiers.
- Montage d'échafaudage.
- Maçonnerie de bâtiments modernes.
- Rénovation d'habitation.
- Démolition intérieure de bâtiments

2015 - 2015 :

Boulangier chez Au Boulot De Mick sur Hénin Beaumont

- Réalisation de la pâte à pain quotidiennement et pétrissage de la pâte.
- Fabrication de viennoiseries.
- Relation clients : accueil et conseil

2014 - 2014 :

Boulangier chez Super U - Biache sur Saint Vaast

- Réalisation de la pâte à pain et cuisson.
- Vente auprès de la clientèle.
- Anticipation de la production en fonction de la demande

2009 - 2014 :

Apprenti Boulangier/pâtissier chez Boulangerie Née sur Brebières

- Élaboration de nouvelles recettes pour fidéliser la clientèle.
- Gestion des stocks.
- Négociation avec les fournisseurs.
- Travail en autonomie

Langues

Français (Oral : courant / Ecrit : expérimenté)

Atouts et compétences

- Élaboration de devis.
- Rénovation de bâtisses anciennes.
- Participation à des réunions d'avancement de chantier.
- Gestion des commandes de matériaux.
- Mettre en oeuvre des structures horizontales (fondations, chapes, dalles, planchers...)
- Assembler et positionner des éléments d'armature en béton.
- Fabrication et pose des coffrages ; couler du béton et autres mortiers.
- Maçonnerie des murs par assemblage des matériaux grâce à des liants (ciments,...)
- Préparation de façades (rejointement...)
- Réalisation d'ouvertures dans une maçonnerie (fenêtre, porte, ouverture...)
- Maîtrise des outils de chantier
- Lecture des plans.
- Montage d'échafaudage
- Maçonnerie, coffrage, moulage, ferrailage, réalisation de pièce en béton armé

Permis

Permis B

Centres d'intérêts

Football et judo en Club