

Paul M. - Né en Juillet 1974
77240 Vert-saint-denis
27 ans d'expérience
Réf : 2206131053

Technicien d'installation d'équipements en confort climatique

Ma recherche

Je recherche tout type de contrat, sur toute la région Ile de France, dans le Génie civil et travaux publics.

Formations

2022 : Diplôme

Titre professionnel technicien d'installation d'équipements en confort climatique (baccalauréat niveau 4)
- l'attestation aptitude du fluide frigorigène A1
- l'habilitation électrique BR /BC/B2V

1992 : Bac à Lycée français de Pondichéry, Inde
NIVEAU BAC

Expériences professionnelles

01/2022 à ce jour :

TECHNICIEN D'EXPLOITATION chez Idex Energies sur Paris

2021 - 2022 :

Technicien d'installation d'équipements en confort climatique chez Iffcom sur Villeneuve-saint-georges

2017 - 2022 :

Conducteur de bus et car chez Transdev sur Brie-comte-robert

Assurer le transport collectif urbain ou inter urbain, récupérer son véhicule à l'entrepôt

Prendre connaissance de sa feuille de route, accueillir les voyageurs,

Encaisser les voyageurs qui achètent leur titre de transport au conducteur

Assurer les différents arrêts pour faire monter et descendre les passagers

Informers les passagers sur les différents arrêts et les correspondances

Assurer une conduite en sécurité, anticiper les incidents sur son parcours,

Informers sa hiérarchie en cas de panne ou de retard sur le planning,

Signaler les embouteillages à son poste central

Intervenir en cas de situation d'urgence en prodiguant les premiers soins

2012 - 2017 :

Maître d'hôtel chez Pôtel Chabot, Palais De La Mutualité, Lenôtre

2010 - 2012 :

Responsable chez Le Sud (brasserie) sur Paris

Donner pleine satisfaction aux clients, coordonne le personnel entre la cuisine et la salle afin d'assurer un service parfait, s'occuper de l'accueil et du service du client. Du management du personnel au conseil de la clientèle,

Contrôler la mise en place des tables, Accueillir le client dans le restaurant, guider le client jusqu'à sa table, noter les commandes, expliquer les plats proposés, donner des conseils sur les vins pouvant accompagner le menu choisi, répondre aux diverses questions des clients ; fournir la commande au chef de rang ; vérifier le service , procéder à certaines préparations en salle s'assurer que les clients soient satisfaits, noter et

transmettre les critiques. Décaissement chef de rang et fermeture de restaurant

2007 - 2010 :

MANAGER chez Del Arte & Courtepaille

2005 - 2007 :

Assistant Maître d'hôtel chez Novotel

2004 - 2005 :

Chef DE RANG chez Le Procope

2001 - 2004 :

Go (serveur) chez Club Med World

2000 - 2001 :

Chef de Rang chez Chez Clément

1996 - 2000 :

Barman chez Batifol

1995 - 1995 :

COMMIS BARMAN chez Fouquet's

1993 - 1995 :

LEGION ETRANGERE (Militaire) sur Aubagne

Langues

Français (Oral : courant / Ecrit : expérimenté)

Atouts et compétences

Installation de PAC
Démonter une ancienne installation
Techniques de soudure et brasage
Poser des tuyauteries

Permis

Permis A Permis B Permis D

Centres d'intérêts

VOYAGES - VTT - MOTO - BRICOLAGE - CUISINER -world