

Stevens D. - Né en 1985
10370 Villenauxe-la-grande
Plus de 10 ans d'expérience
Réf : 2207011217

Conducteur d'engin

Ma recherche

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

Formations

2022 : Diplôme
CACES r482 A.B1.C1.C2.E

2019 : Diplôme
CACES r389 1.3.5, CACES r372m 9

2015 : Diplôme A.t.e.c. Conducteur De Travaux Bâtiment G.o Et T.c.e
CSQ, CACES r372m 9, CACES PEMP r386 1B, 3B

2014 : Diplôme
PR1, PR2, HN1, HN2, PONTIER ELINGEUR, ARRIMEUR

2012 : Diplôme
CACES r389 1.3.5

2006 : BEP
BEP cuisinier

2003 : CAP
CAP cuisinier

Expériences professionnelles

2020 - 2022 :
Agent technique génie civil chez Rms sur Condé Sur L'escaut

2020 - 2020 :
Manoeuvre, conducteur d'engin chez A2c Granulat sur Pécy

2019 - 2019 :
Manoeuvre spécialisé chez Belfor Prévention sur Maison Alfort

2014 - 2019 :
Monteur-échauffeur, calorifugeur, cariste, nacelliste chez Polinorsud sur Nogent Sur Seine

2014 - 2014 :
Pontier chez A.n.d.r.a Soulaines-dhuys

2013 - 2014 :
Magasinier cariste chez Daher, Central Nucléaire sur Nogent Sur Seine

2013 - 2013 :

Magasinier cariste chez Edf, Central Nucléaire sur Nogent Sur Seine

2012 - 2013 :

Agent de production chez Sedac France sur Nogent Sur Seine

2011 - 2011 :

Magasinier chez Api Restauration, Hôpital sur Romilly Sur Seine

2011 - 2011 :

Agent de production chez Moulins Soufflet, Malterie Soufflet sur Nogent Sur Seine

2009 - 2011 :

Ouvrier Qualifié chez Atlantem sur Maiziere La Grande Paroisse
Lecture et mise en oeuvre de plan de fabrication menuiserie P.V.C

2008 - 2008 :

Agent de coupe chez Entreprise Ivb sur Méry Sur Seine

- Opérer différentes manoeuvres et actions de conduite des machines,
- Vérifier et contrôler le fonctionnement des machines,
- Détecter les incidents et dysfonctionnements

2004 - 2008 :

Cuisinier chez Restaurant De La Gare sur Villenauxe La Grande

- Préparer, confectionner et dresser des plats,
- Réception, contrôle et évaluation des produits de base et de leur qualité,
- Organiser et entretenir le poste de travail et les équipements
- Exécuter les taches préalables à l'élaboration des mets,
- Utiliser et entretenir les appareils et installations de la cuisine,
- Nettoyer et ranger les équipements et les locaux.

2002 - 2003 :

Stage cuisinier chez Restaurant Train Bleu/gare De Lyon sur Paris

- Découverte des différents aspects du métier de cuisinier,
- Acquisition des premières notions de cuisine,
- Adaptation à un nouvel environnement

2002 - 2002 :

Stage cuisinier chez Restaurant Roma Pizza sur Champigny Sur Marne

- Découverte des différents aspects du métier de cuisinier,
- Acquisition des premières notions de cuisine,
- Adaptation à un nouvel environnement

Langues

Français (Oral : courant / Ecrit : expérimenté)

Atouts et compétences

Magasinier cariste / conducteur d'engin

Permis

Permis A Permis B1 Permis C1 Permis CE Permis CACES cat. 1 Permis CACES cat. 3 Permis CACES cat. 5

Centres d'intérêts

football, rugby