

**Vincent B.** - Né en 1995

--

**5 ans d'expérience**

**Réf : 2210090824**

## Ouvrier agencement sur mesure & rénovation bâti ancien

### Objectifs

---

Riche de part mes diverses expériences professionnelles, j'ai pu développer et renforcer au travers chacune d'entre elles une grande adaptabilité et une fibre commerciale. Désireux de développer ces compétences, j'aspire à penser que de m'avoir dans votre entreprise fera de notre collaboration une expérience mutuellement profitable

### Ma recherche

---

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

### Formations

---

**2014** : Bac Pro à Lycée Saint-Joseph Bossuet  
BAC PROFESSIONNEL CUISINE

**2014** : CAP à Compagnons du devoir de Tours  
CAP BOULANGERIE

### Expériences professionnelles

---

**2021 - 2021** :  
EMPLOYÉ DE COMMERCE QUALIFIÉ & RESPONSABLE ATELIER DÉCOUPE chez BricomarchÉ sur Batz-sur-mer

Conseil et fidélisation clientèle, merchandising, réapprovisionnement rayons et atelier, réception des marchandises, découpe de matériaux

Réassort et sélection d'une nouvelle gamme d'articles | Optimisation de l'atelier et des découpes

**2019 - 2020** :  
EMPLOYÉ POLYVALENT | LIVREUR | MANUTENTIONNAIRE chez Adecco sur Montauban  
manutention et installation d'électroménager, montage et expédition de meubles, mise en rayon et merchandising, manutention en usine  
Organisation d'une tournée de livraison | Conseil clientèle | Travail en équipe

**2016 - 2019** :  
OUVRIER AGENCEMENT SUR MESURE & RÉNOVATION BÂTI ANCIEN chez Eurl Jaudy-pose sur La Roche-Jaudy

Accompagnement des particuliers dans leurs projets de rénovations et d'investissement en immobilier

Agencement sur mesure et rénovation totale d'un complexe de chaumières et d'un manoir dans le respect du cachet du bâti

Suivi et réunion projet client | Transformation, conception et création d'espaces de vie |

Apprentissage des métiers du secteur du bâtiment

**2015 - 2016** :  
APPRENTI BOULANGER SECONDE ANNÉE chez Au Fournil De L'estuaire sur LÉzardrieux

Réalisation de produits alimentaires pour l'approvisionnement du magasin, travail en équipe  
Actualisation des stocks | Présentation des produits en boutique | Façonnage et enfournement du pain

**2014 - 2015 :**

APPRENTI BOULANGER PREMIÈRE ANNÉE chez Aux Gourmandises De GrÉgoire sur Rennes

Apprentissage de la préparation des pains et viennoiseries et des mises en cuisson

Organisation d'une journée de travail | Pétrissage et façonnage des pâtes

## Langues

---

Français (Oral : courant / Ecrit : expérimenté)

## Atouts et compétences

---

OUVRIER AGENCEMENT SUR MESURE & RÉNOVATION BÂTI ANCIEN

## Permis

---

Permis B