

**Yoann J.** - Né en 1996  
**93220 Gagny**  
**6 ans d'expérience**  
**Réf : 2210211254**

## Conducteur de travaux

### Ma recherche

---

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

### Formations

---

**2022** : Diplôme à ESCT VINCENNES sur Montreuil  
Titre Professionnel Conducteur De Travaux : Bâtiment Et Génie Civil

### Expériences professionnelles

---

**2021 - 2022** :

Conducteur De Travaux chez Corénovation sur Val De Fontenay

- Entretien clients : définition de la nature des travaux à réaliser, visites des sites, chiffrage des coûts, établissement des devis.
- Préparation des chantiers comprenant la conception des plannings, l'élaboration de la documentation technique, l'évaluation des besoins humains et matériels, la création de tableaux de suivi.
- Coordination opérationnelle de l'activité des sous-traitants sur le chantier, négociation des contrats, suivi des travaux et veille au respect des engagements pris. Veillez au respect des règles de sécurité par les équipes sur le chantier.
- Inspection des chantiers : contrôle de la bonne exécution des ouvrages, de leur conformité avec le cahier des charges et les normes qualité imposées, mise en place des actions correctives le cas échéant

**2019 - 2020** :

Chef de partie chez Hôtel Hilton sur Roissy

- Confection des plats pour les services de midi et du soir, dressage des assiettes, coordination du travail avec les équipes en salle.
- Organisation de la production culinaire : besoins en matériel, planification des tâches et des postes. Partage d'idée avec les collaborateurs
- Inspection de la cuisine afin de vérifier son état de propreté, de m'assurer du respect des règles d'hygiène

**2019 - 2019** :

Chef de partie chez Hôtel Pullman sur Roissy

- Préparation du plan de travail .Confection des plats pour les services de midi et du soir, dressage des assiettes, coordination du travail avec les équipes en salle.
- Inspection de la cuisine afin de vérifier son état de propreté, de m'assurer du respect des règles d'hygiène , entretien du matériel .
- Réception des marchandises et contrôles des produits et mise en stock

**2018 - 2018** :

Commis en cuisine chez Hôtel Regina sur Paris

- Réalisation des mets pour le service du midi et du soir. Partage d'idées et d'opinions avec les collaborateurs en mettant à profit les forces de chacun.
- Application des règles d'hygiène et de sécurité

- Hiérarchisation des tâches afin de limiter les urgences et atteindre mes objectifs en temps et en heures

### **2017 - 2018 :**

Commis en cuisine chez Agence D'intérim Extracadabra sur Paris

- Réception des marchandises, contrôle des produits (qualité, quantité, état) et stockage en chambre froide et en réserve.
- Confection des plats pour les services de midi et du soir, dressage des assiettes, coordination du travail avec les équipes en salle.
- Gestion des stocks et approvisionnements : choix des fournisseurs, inventaires, commandes, réception, stockage

### **2014 - 2016 :**

Apprentissage en cuisine chez Palace Plaza Athenee sur Paris

- Récolte, traitement et analyse des informations relatives aux clients dans une optique de fidélisation. M'assurer du respect des règles d'hygiène, entretien du matériel et des équipements. Application de la théorie
- Organisation de la production culinaire, réception marchandise et stockage en chambre froide et en réserve
- Confection des plats pour les services du matin et du soir

## **Langues**

---

Français (Oral : moyen / Ecrit : avancé)

## **Logiciels**

---

Pack Office

## **Atouts et compétences**

---

CONDUCTEUR DE TRAVAUX

## **Permis**

---

Permis B