

**Mounir M.** - Né en Juillet 1976  
**06200 Nice**  
**15 ans d'expérience**  
**Réf : 2402191209**

## Conducteur poids lourd

### Ma recherche

---

Je recherche tout type de contrat, sur toute la région PACA, dans le Transport et manutention.

### Formations

---

**2016 :**

Diplôme Conducteur du transport de marchandises sur porteur

**2016 :**

Opérateur de grue mobile sur camion

### Expériences professionnelles

---

**06/2023 à ce jour :**

CONDUCTEUR DE POIDS LOURD (interim) chez Randstad sur Nice

Contrôle des marchandises et de la conformité du chargement avant le départ en tournée.

Livraison de matériaux avec le bras de grue, la fourche à palette ou les élingues en fonction des besoins.

Déchargement de la marchandise à • l'emplacement indiqué par le client.

Transport de matériaux de construction BTP sur des chantiers, grutage des charges lourdes

**04/2018 - 03/2022 :**

EMPLOYÉ COMMERCIAL chez Aldi sur Nice

Maintien de l'attractivité des rayons en respectant l'implantation, la qualité, la rotation des produits et la gestion des stocks.

- Gestion de la caisse et de l'accueil client.
- Cuisson du pain en magasin selon la température et le temps de cuisson au four. Nettoyage régulier des sols, du mobilier et des linéaires en utilisant les produits et le matériel appropriés.
- Réception et contrôle des colis.

**04/2016 - 01/2017 :**

CHAUFFEUR LIVREUR VL chez Chronopost sur Nice

Chronopost livraison de colis moins de 30 kg

- Autonomie
- Conducteur du transport routier de marchandises sur porteur

Organisation des livraisons selon le plan de tournée, remise des paquets aux clients en assurant un service conforme aux exigences, recueil des signatures sur les documents de livraison.

**01/2007 - 12/2016 :**

CUISINIER chez Le Bateleur, Viavenetto, Gray Dalbion, Triomphe sur Nice, Cannes

Élaboration d'entrées chaudes et froides, préparation et cuisson de viandes, de poissons, de sauces pour accompagner les plats et [Aliment].

Cuisson des viandes selon les préférences des • clients : bleu, saignant, à point.

Entretien courant des équipements de cuisine.

Préparation des ingrédients (épluchage, lavage, découpe), des garnitures et des sauces

## **Langues**

---

Français (Oral : courant / Ecrit : expérimenté)

## **Permis**

---

Permis A Permis B Permis C

## **Centres d'intérêts**

---

Passion pour le Sport Mécanique Moto Gp