

**Audrey V.** - Née en 1981  
**38320 Brie Et Angonnes**  
**18 ans d'expérience**  
**Réf : 2408010935**

## Dessinateur

### Ma recherche

---

Je recherche tout type de contrat, sur toute la région Auvergne-Rhône-Alpes, dans l'Architecture.

### Formations

---

**2023** : Titre professionnel - Technicien d'Étude du Bâtiment en Dessin de Projet à Greta - Grenoble

**2019** : Certificat de Qualification Paritaire de Métallurgie à Papeterie de Vizille  
CQPM - Conducteur d'équipement industriels

**1999** : Bac Pro  
Bac Professionnel - Hôtellerie/Restauration

**1997** : CAP à Lycée Hôtelier "Le Clos d'or" sur Grenoble  
CAP/BEP - Hôtellerie/Restauration (option Service)

### Expériences professionnelles

---

**04/2023 - 05/2023** :  
ASSISTANTE ARCHITECTE - DESSIN DE PROJET chez Sise Architecture - Revit 2022  
STAGE

**01/2023 - 02/2023** :  
ASSISTANTE ARCHITECTE - DESSIN DE PROJET chez Sdis De L'isère - Archicad 25  
STAGE

**07/2022 - 08/2022** :  
ASSISTANTE ARCHITECTE - DESSIN DE PROJET chez Ara Architecte - Grange Scrittori  
Allplan

**08/2019 - 03/2021** :  
Contrôle qualité chaîne de production chez Papeterie De Vizille

**09/2017 - 08/2018** :  
Responsable de boutique et des ventes chez Brioche Dorée - Grenoble Comboire

**06/2011 - 11/2014** :  
Création et gestion d'une société chez " Perle De Vie " sur Rhône  
Organisation d'évènements et mariages - Rhône-Alpes  
Occasionnel Extra et intérim en restauration - mariage

**08/2005 - 06/2011 :**

Responsable de boutique et des ventes chez Brioche Dorée - Grenoble, Écully sur Lyon Perrache

**04/2002 - 11/2004 :**

Chef réceptionniste chez Hôtel Kyriad - Voiron

**05/2001 - 11/2001 :**

Chef de rang - Hôtel-restaurant chez Le Bailli De Suffren

Le Rayol Golfe de St-Tropez - 4\* luxe

**01/2001 - 03/2001 :**

Chef de rang - Hôtel-restaurant chez Café Bagatelle - Londres - Restaurant Et Salon De Thé

**05/2000 - 12/2000 :**

Chef de rang - Hôtel-restaurant chez Les Mirabelles - Londres - Restaurant Gastronomique sur Londres

**12/1999 - 05/2000 :**

Serveuse et assistante de direction chez Maison Blanc - Londres - Boulangerie, Salon De Thé

**11/1999 - 12/1999 :**

Serveuse et assistante de direction chez Petit Délice - Londres - Boulangerie, Salon De Thé sur Londres

**07/1999 - 10/1999 :**

Serveuse et assistante de direction chez Hôtel Royal - Deauville

## Langues

---

Français (Oral : courant / Ecrit : intermédiaire)

## Atouts et compétences

---

Hygiène, Architecture, Boulangerie, choix des matériaux, chaîne de production, Contrôle qualité, DESSIN, CCTP, ERP, Ergonomie, chiffrage, Formation aux premiers secours, Gestion administrative, marché public, thermiques, Métallurgie, Organisation d'événements, rédaction des comptes rendus, Papeterie, permis de construire, risques naturels, résistances, sécurité incendie, Hôtellerie, ventes, Étude de faisabilité

## Permis

---

Permis B

## Centres d'intérêts

---

Ski, voile, Bricolage chantiers, Ergonomie d'intérieur