

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