

Possède le permis : A,B,C

Formation informatique :

- 2021 :
Technicien maintenance
informatique au CCI à Annecy

Technicien maintenance informatique

Autodidacte dans plusieurs domaines, esprit créatif et passionné d'expériences, ce qui m'anime le plus est l'informatique et le DIY. Je suis prêt à faire de l'alternance pour réaliser mon objectif

Diplôme et Formations :

- 2003 et 2017 : (validité 2022)
Formation professionnelle au CACES 1,3,5 Annecy le vieux
- 2004 à 2008 :
Formation d'ornithologue reconnu par l'UOF et éleveur de canaris à l'AOBS.
- 2012 :
Permis C + FIMO chez Promotrans à Seynod
- 1993 à 1996 :
CAP de cuisine obtenu par apprentissage au CFA de Groisy

Qualités :

- Autodidacte
- Autonome
- Créatif
- Intuitif
- Stratégique
- Organisé
- Perfectionniste
- Bricoleur
- Management
- Très bonne vue : (12/10)

Centres d'intérêts :

- Créations, inventions, réparations, bricolage, informatique, échecs...
- A diverses périodes, j'ai vécu quelques mois aux Philippines, pays de naissance de ma femme
- Passionné de sciences physiques et naturelles, je suis toujours curieux d'apprendre et comprendre comment les choses fonctionnent

Compétences

Logistique :

- Réorganiser les postes de travail
- Responsable et chargé de l'approvisionnement
- Gérer les entrepôts
- Organiser les quais
- Réceptionner les produits
- Assurer le SAV
- Contrôler les marchandises
- Gérer les stocks informatisés
- Faire des inventaires, rechercher des manquants ou erreur de stock
- Contacter la clientèle et les représentants
- Préparer les tournées et faire des livraisons
- Cariste 1,3,5
- Monter et descendre des charges à grande hauteur (9 mètres)

Education (assistant) :

- AED, surveillant en école :
- Surveiller les élèves
- Gérer et résoudre les conflits
- Animer, aider aux devoirs
- Contrôler et gérer les locaux
- Réaliser les tâches administratives
- Relation parents élèves professeurs

Autres :

- Bonnes connaissances en anglais
- Former à l'informatique et à sa maintenance
- Bonnes connaissances en mécanique et outillages
- Bon bricoleur-réparateur en tous genres
- Contrôle-qualité des pièces
- Opérateur, régleur, monteur

Cuisine :

- Second et chef de cuisine en cantine scolaire
- Manager une petite équipe
- Respecter les normes HACCP
- Commander et faire la rotation des denrées périssables (FIFO)
- Cuisiner sur de gros volumes (1000 repas)
- Créer des menus équilibrés et diététiques
- Fabriquer tout types de sauces pour augmenter la saveur des aliments
- Expérience en cuisine asiatique
- Préparer des repas pour les écoles et enfants de tout âges (de la crèche au lycée)
- Pratiquer toutes sortes de tâches en rapport avec mon CAP de cuisine