



**** *

05/08/1978 (45 ans)
Nationalité Française

* **** *

Plonéour-Lanvern (29720)

****.*****@***.**

Maitre Adjoint machine, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- janv. 2014 / déc. 2022 Maitre Adjoint machine**
Brittany ferries (roscoff)
Maitrise et application des normes de sécurité
Activité d'entretien et de maintenance sur moteur 4 temps
Soudure type TIG, ARC
Fabrication de pièces mécaniques au tour
Connaissance des différents circuits propre à l'industrie maritime (combustibles, huile, réfrigération)
- janv. 2002 / janv. 2014 Pâtissier**
Brittany ferries (roscoff)
Préparation quotidienne de pâtisseries et desserts à l'assiette pour les passagers (environ 1500 passagers par jour) ;
Gestion des stocks de matières premières et saisie des commandes avec le cambusier;
Encadrement et participation aux notations du personnel
- janv. 1998 / janv. 2002** *Diverses expériences dans le domaine de la boulangerie et pâtisserie en artisanat, supermarchés et biscuiteries.*

DIPLOMES ET FORMATIONS

- / juin 2022 Formation de base pour le service à bord de navires soumis**
Recueil IGF
- / juin 2020 Revalidation du Certificat d'Aptitude à l'Exploitation des Embarcations et Radeaux de Sauvetage (C.A.E.E.R.S)**
- / juin 2019 Revalidation du Certificat de Formation de Base à la Sécurité (C.F.B.S) -**
BAC+3
- / juin 2017 Revalidation certificat Mécanicien de Quart Machine**
- / juin 2011 Obtention du brevet de mécanicien 750 kW**
- / juin 2010 Obtention du brevet mécanicien 250 kw**
- / juin 1998 BEP/CAP pâtissier et boulanger - CAP**

COMPETENCES

excel, Word

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais

CENTRES D'INTERETS

cuisine, pâtisserie, pêche, course à pied