

Jeremie Fortin

Bécancour (Québec) G9H 3S2

Web Site: <https://jfortin.pages.dev/>

☎ : 581-777-4756

✉: jeremifortinn@gmail.com

Bilingue : Français / Anglais

PROFIL PROFESSIONNEL

- Connaissances informatiques :Python, C++, Javascript,PHP, HTML,CSS;
 - Possède un autonomie et une bonne discipline de soi;
 - possédant de l'expérience en tant que chef d'équipe;
- Dispose d'une capacité d'apprentissage rapide et une grande curiosité;
- Capacité à diriger et s'assurer du bon fonctionnement d'un équipe ;
 - Capacité de prise de décisions et rapidité d'exécution;
 - Aisance à travailler dans des conditions diverses ;
 - Sens des responsabilités et tolérance au stress.

FORMATIONS

CERTIFICAT UNIVERSITAIRE EN SOFTWARE DEVELOPMENT

Université d'Ottawa (coding for veterans)

2024 -2025

CERTIFIED ASSOCIATE PYTHON PROGRAMMER (PACP)

Python Institute

2025

CERTIFICAT DE QUALIFICATION MILITAIRE

Forces Armées Canadiennes

2022

EXPÉRIENCES PROFESSIONNELLES

FORCE ARMÉE CANADIENNE

Base militaire Valcartier, Suite Exacta

2024-2025

- Élaborer et tenir à jour des feuilles de calcul, des bases de données et de nouvelles procédures;
- Attribuer ou recommander l'attribution de chambres et tenir à jour dans une base de données;
- Recevoir, vérifier les données et produire des rapports sur une variété d'informations;
- Fournir un service à la clientèle à diverses parties prenantes afin de traiter les demandes relatives à l'attribution de chambres, aux services, à l'entretien et aux réparations;
- Répondre à toutes les demandes par téléphone, par courrier électronique et en personne par les candidats et les locataires, ainsi que les collègues.

CUISINIER / CHEF-CUISINIER

Forces armées canadiennes

2021 à 2024

- Superviser l'ensemble des opérations en cuisine (propreté des cuisines et des équipements, respect des standards de qualité et de la fraîcheur des aliments, etc.);
- Superviser la préparation et la cuisson des mets;
- Gère les ressources humaines (embauche du personnel, formation, répartition du travail, élaboration des horaires, évaluation du rendement, gestion des conflits, etc.).
- Concevoir et élaborer des menus variés et conformes aux valeurs nutritives;
- Coordonner le travail des aides de cuisine;
- Créer de nouveaux produits ou nouvelles recettes selon les nouvelles tendances culinaires;
- Évaluer les besoins en aliments et les frais qui s'y rattachent;
- Voir aux réquisitions et aux commandes de nourriture, d'équipement et de vaisselle;
- Cuire les aliments et les goûter pendant la cuisson;
- S'assurer que les plats sont servis dans un ordre donné;
- Vérifier que les normes de sécurité et d'hygiène sont respectées;
- S'occuper de l'entretien, de l'équipement et des aires de travail.

AUTRES FORMATIONS

- Cours de premiers soins;
- Formation en gestion de conflits;
- Formation sur le leadership;
- Relation de travail et gestion financière;
- Formation de sensibilisation en sécuriter radio;
- Sécurité informatique et médiatique;
- Prévention sur le suicide et l'intimidation;
- Formation sur la violence conjugale et relation saine au travail;
- Formation sur l'éthique des minorités et autochtones .

RÉFÉRENCES

Elles vous seront fournies sur demandes