

YOHAN MUZÉ

EMPLOYÉ POLYVALENT

COORDONNÉES DE CONTACT

15 rue Docteur Albert Schweitzer
appt 002.1
17000 La Rochelle

06.84.20.75.65
yoh.nbc@hotmail.fr

PROFIL PERSONNEL

J'ai 28 ans, je souhaite suivre une formation dans l'objectif de devenir Développeur Intégrateur Web. Je suis passionné d'informatique et particulièrement de programmation depuis longtemps. De nature plutôt autodidacte et autonome, j'apprends assez vite. J'ai hâte de solidifier et d'approfondir mes connaissances. Plus hâte encore de travailler sur de véritables projets.

COMPÉTENCES DE BASE

Anglais	<div><div></div></div>
Espagnol	<div><div></div></div>
Langage C/C++	<div><div></div></div>
Langage Java	<div><div></div></div>

COMPÉTENCES ACQUISES

Travail d'équipe
Gestion d'un petit groupe d'employés
Travail en autonomie
Esprit d'initiative
Rigueur d'application des procédures
Communication
Organisation

CENTRES D'INTÉRÊTS

Informatique / Programmation
Jeux de sociétés / Jeux vidéos
Littérature
Musique
Nature / Écologie



POINTS FORTS

- Rapidité de compréhension et d'apprentissage
- Polyvalence
- Professionnalisme
- Capacité d'optimisation
- Volontarisme
- Curiosité



EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE

2022

Crêpier

Crêperie Épi de Blé La Rochelle

- Préparer pâtes à crêpe/galette
- Tourner crêpes/galettes
- Ménage et entretien de la cuisine (HACCP)

2021

Employé polyvalent aide boulangerie

Boulangerie D'JOLLY La Rochelle

- Préparation des sandwichs
- Production diverse (amandines, chaussons, gâteaux basques, tartes, quiches, etc...)
- Ménage et entretien du labo (HACCP)

2018

Coursier à vélo

Indépendant en partenariat avec UberEats

- Récupération de commandes en restaurant et livraison à l'adresse du client

2015

Employé polyvalent

McDonald's Les Minimes La Rochelle

- Livraison : Réception, rangement (rotation DLC)
- Réorganisation des réserves et chambres froides
- Plonge
- Nettoyage et installation du terrain pour l'ouverture
- Production et assemblage des burgers
- Maintient de la propreté (normes HACCP)
- Gestion et organisation des cuisines et de la production durant les rush

2013

Employé polyvalent

Quick Centre-ville Poitiers

- Formation des employés aux postes en cuisines
- Mise en place du terrain de production
- Production et assemblage des burgers
- Maintient de la propreté (normes HACCP)
- Rangement et nettoyage du terrain pour la fermeture

2012

Agent des services techniques

Mairie Mont-Près-Chambord

- Peinture de surfaces, manutention et entretien des espaces verts.