



THIBERT PIERRE

A PROPOS DE MOI



131 Avenue de la liberation
71210 Montchanin



07 58 38 24 60



pierrethibert71100@gmail.com

Je sais être à l'écoute des autres et avec un bon contact.

Je possède une bonne condition physique.

COMPETENCES PRO.

Travailler en équipe

Accueillir les clients

Appliquer les gestes et postures

Capable de porter des charges lourdes

Appliquer les mesures d'hygiène et de sécurité

PERSONNALITE

Minutieux

Ponctuel

Patient

FORMATIONS

DAQ | Novembre 2021 (en cours)

APOR Le Creusot, France

CAP Pâtissier | De juillet 2011 à juin 2013

CIFA Jean Lameloise Mercurey, France

Obtenu

CAP Charcutier/Traiteur | D'août 2013 à juin 2015

CFA la noue Longvic, France

Non Obtenu

CCAD canin/félin | De février 2017 à mars 2017

école animalier Auxerre

Obtenu

EXPERIENCES

Apprenti Pâtissier | 2011 – 2013 – Boulangerie Fammy

Saillenard

Confections des viennoiseries et des pâtisseries du jour.

Apprenti Charcutier/Traiteur | 2013 – 2015 – Boucherie Simon-Strapazon

Chalon s/saône

Préparations de charcuteries et plats traiteur.

Vente des produits en boutique.

Agent animalier | 2017 – 2018 – SPA

Chatenoy le royal

Accueil des personnes voulant adopter.

Soin des animaux.

Divers missions interim | 2019 – 2020 –

Agent de fabrication | Daunat

Préparateur de commande | Amazon

Logistique et préparations des produits

Sevrey

LANGUES

Anglais : Niveau A2