

Jonathan TAVERNIER

tavernier.jonathan@hotmail.fr

24 ANS, 6 RUE CHARREL 38000 GRENOBLE

TEL :0644021812

Savoir faire

Manutention de personne

Aide au repas

Soins à la personne

Gestion des stocks

Gestion de production

Management et animation d'équipe

Production

Expérience professionnelle

Santé

2015, ASH la pierre angulaire – Couzon au mont d'or

2015, stage la pierre angulaire – Couzon au mont d'or

Sécurité

2013-2014 Contrat - armée de terre - Varcés

Courant 2013 Stage sécurité privée SFIP – Lyon

Manutention

2012-2013 adécco, synergie

Cuisine

2011-2012, restaurant Le bouchon des carnivores, à Lyon 2ème (69)

2010 restaurant Bistro Carnot, à Lyon 2ème (69)

2009-2010 restaurant Anticipation, à Lyon 1er (69)

2008-2009 restaurant Le rive droite, à Couzon au Mont d'Or (69)

2007 stage au restaurant Paul Bocuse, à Collonges au Mont d'Or (69)

Et divers postes entre missions (Le Sette, Icéo, HCL, Collège Jean de Tournes...)

Formation

Formation aux gestes et soins d'urgence en 2015

CAP cuisine obtenu en 2010 - MFR de Balan (01)

Brevet des collèges en 2007 – Collège de Neuville sur Saône (69)

Loisirs

La moto, le tir, le roller, les couteaux