

Maxime RENARD-HACHIN
42 rue du 24 mars 1852
69 009 LYON
Tel : 06 15 70 09 88
m.renard-hachin@hotmail.fr
29 ans – Célibataire
Permis A et B



Formation

2014 – 2016 : 1^{ère} puis 2^{ème} année du cycle ingénieur à **POLYTECH Clermont-Ferrand, spécialité Génie Civil.**

2011 - 2013 : Obtention du **D.U.T. Génie Civil** à l'I.U.T. de Saint-Nazaire (Université de Nantes).

2010 - 2011 : Obtention du **Diplôme d'Accès aux Etudes Universitaires série Scientifique (DAEU B)** à l'Université de Nantes, **mention TB.**

2004 - 2005 : Obtention d'une **Mention complémentaire en Pâtisserie, Chocolaterie, Glacerie et en Confiserie**, reçu 1^{er} Nord Seine et Marne.

2002 - 2004 : Obtention du **CAP** et du **BEP Pâtisserie**, reçu 1^{er} Nord Seine et Marne.

Langue pratiquée : Anglais niveau intermédiaire.

Connaissances informatiques : Maîtrise des logiciels de bureautique (Word®, Excel®, Quick Devis®) et de CAO (Autocad®, Robot®).

Stages

Mars - Juin 2013 : Stage de 11 semaines en bureau d'études V.R.D. au sein de l'entreprise **Techn'Am** à Haute Goulaine (44). Rôle de **Concepteur-Dessinateur-Projeteur**, réalisation d'études de prix et rédaction de documents techniques concernant des ouvrages liés aux domaines du génie civil et des travaux publics. Travail en autonomie dans la prise en charge partielle de deux projets correspondant à la conception de passerelles à ossature en béton et mixte, bois et métal. Prise de contact et rencontres avec les différents intervenants des missions confiées.

Juin - Juillet 2012 : **Stage ouvrier** de 4 semaines au sein de l'entreprise **Eiffage Energie** à Nort-Sur-Erdre (44). Réalisation de travaux de terrassement pour l'implantation de transformateurs sur radier et de réseaux souples afin d'effectuer l'effacement des réseaux aériens.

Expérience professionnelle

2006 - 2009 : **Pâtissier qualifié** au sein de l'entreprise artisanale de M. MASSON à Montévrain (77). Maîtrise de la fabrication des produits et de la gestion du commerce. Autonomie complète dans le travail.

2005 - 2006 : **Pâtissier qualifié** au sein de l'entreprise artisanale de M. ROBAC à Serris (77). Maîtrise de la fabrication des produits et de la gestion du commerce. Autonomie complète dans le travail.

2002 - 2005 : **Apprenti pâtissier** au sein de l'entreprise artisanale de M. THIERRY à Villeneuve le Comte (77). Découverte, apprentissage et perfectionnement du métier de pâtissier.

Centres d'intérêt

Pratique des activités sportives, en particulier la boxe française (niveau gant d'argent), participations à des compétitions au niveau national et entraîneur depuis 2007.

Découverte des régions, des pays et de leurs patrimoines architecturaux.