

- Titulaire du permis B
- Véhiculé
- Réside à Saumur

Mehdi NIATI

Coordonnées :

06.11.74.57.58

mehdi.niati49@tutanota.com

Points forts :

- Ponctualité
- Curiosité
- Rigueur
- Discrétion

Centres d'intérêt :

- Histoire
- Patrimoine saumurois
- Sciences
- Monde du vin
- Monde animalier
- Cuisine et pâtisserie

Expériences professionnelles et stages

2023/2024 – Ouvrier de chai (deux saisons) chez « Orchidées maisons de vin » - Chacé/Vaudelnay

Installation de circuits à partir de tuyaux et de pompes, introduction de produits dans des cuves (levure, enzyme, sulfite...), analyse des moûts en fermentation afin de vérifier l'évolution des produits (densité de sucre, température, goût), nettoyage des cuves, outils et du lieu de travail.

2021 à 2024 – Quatre saisons d'été en tant qu'équipier de collecte chez « Terrena » - Brézé

Analyse d'échantillons de produits agricoles (blé dur, colza...) afin de s'assurer de la bonne qualité du grain, inscription des informations dans une base de données informatisée et polycopiée, programmation de circuits afin que le grain aille de la fosse à une cellule, découverte du secteur agro-alimentaire.

Avril 2024 – Ouvrier maraîcher (intérim) chez « EARL Les Bruères » - Tuffalun

Mars 2024 - Ébrancheur de pommiers chez « Les vergers de Saint-Jean-de-l'Isle » – Saint-Rémy-la-Varenne

-----2024-----

2023 – Manutentionnaire (intérim) chez « Maison Giffaud » - Montreuil-Bellay

Frottage des saucissons (tâche principale), étiquetage et conditionnement (tâches secondaires).

2023 - Stage en médiation culturelle au Château-Musée de Saumur

Réalisation de livrets pédagogiques à destination de différents publics, recherches documentaires sur plusieurs thèmes historiques afin d'appuyer les actions des médiatrices, animation d'un atelier.

2022 - Commis de salle à « Fontevraud le Restaurant » - Fontevraud

Services du matin et du midi à l'hôtel-restaurant dans un premier temps puis évolution du poste vers la tenue du snack « La terrasse gourmande » comprenant la préparation de plats (salades, sandwiches...), la vente, de la comptabilité (faire les comptes, tenue de caisse) et de la gestion des stocks.

2019 à 2021 – Serveurs (saisons et extras) dans plusieurs restaurants de Fontevraud

2015 à 2019 – 10 stages effectués dans des restaurants du Saumurois et du Loudunais
Apprentissage des bases de la cuisine (taillages, hygiène professionnelle...) et découverte de différentes formes de restauration (collective, traditionnelle, semi-gastronomique).

Formations et diplômes

2023 - Licence d'histoire à l'université d'Angers

2019 - BAC Professionnel de Cuisine au lycée Sadi Carnot-Jean Bertin - Saumur

2018 - BEP de Cuisine au lycée Sadi Carnot-Jean Bertin - Saumur

2017 - Préparation Militaire Découverte au 1^{er} RHP à Tarbes (65)

2017 - CAP de Cuisine au lycée Sadi Carnot-Jean Bertin – Saumur

2015 - Brevet des collèges au collège Benjamin Delessert - Saumur