

FORMATION

2005	École de formation professionnelle (St-Hyacinthe)	Auxiliaire infirmier (à compléter)
1984-85	Université de Montréal	CSST; cours en toxicomanie, prévention (45 h)
1983	UQAM	Cours en hôtellerie (45 h)
1977	Collège Marie-Victorin, 2 sessions	Sciences sociales

FORMATIONS SUPPLÉMENTAIRES

Santé et sécurité au travail, RCR, Heimlich, asepsie
CPR et soins d'urgence

EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE — SECTEUR DE LA SANTÉ

2020 – mars-mai	<i>Hôpital de Kuujjuaq – 1^{re} vague COVID</i>	Préposé aux bénéficiaires
1984 à 2017	<i>Hôpital Ste-Justine (Marie-Enfant), Montréal</i>	Contractuel Préposé aux bénéficiaires • Tâches diverses – Cuisine et cafétéria; entretien ménager, commis
1998 à 2012	<i>Agence Comedic, Montréal</i>	Contractuel (partiel) Soins infirmiers
1980, 85, 88, 89	<i>Agence de nursing Hélène Quevillon. Montréal</i>	Professeur animateur (RCR, Heimlich, asepsie) Commis
1976 à 1989	<i>Secteur privé et agences</i>	Contractuel • Soins infirmiers • Réadaptation • Gérontologie • Oncologie

EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE — DIVERS

2020 – juillet-août	<i>Hôtellerie (Percé, Gaspésie)</i>	Homme à tout faire – manque de personnel, dépannage
2015	<i>Mont Avalanche (Laurentides)</i>	Location d'équipement, supervision du site
2013-14 – hiver	<i>Ski Bromont (Bromont)</i>	Chef d'équipe – cuisine
2012 – été	<i>Jeux olympiques (Londres)</i>	Assistant – aménagement des cuisines et cafétérias
2011 – août	<i>NASCAR (Montréal)</i>	Bénévole – Ambulance St-Jean
2011 – juin	<i>Formule 1 (Montréal)</i>	Bénévole – Ambulance St-Jean
2010 – hiver	<i>Olympiques et Paralympiques (Vancouver)</i>	Troisième chef
2006-07-08-09	<i>Coupe Rogers (Montréal)</i>	Troisième chef – Agnus Dei
<i>Depuis 1993 – Événements sportifs et festivals – À la tête ou membre de comités d'organisation, relations publiques, administration, coordination et formation en sécurité et soins d'urgence sur les lieux, embauche de personnel, aide aux installations</i>		
1998-99	<i>Relais La Source, bar et buffet, Danville (Cantons de l'Est)</i>	Propriétaire – aménagement, gérance et service • Recherche de fournisseurs, embauche et supervision des employés, relations publiques et service à la clientèle
1994	<i>Club de golf Le Rocher, Roxton Pond</i>	Service de bar et caisse
1989-90	<i>Auberge La Paimpolaise, Sutton</i>	Service de bar et caisse
1976-82	<i>Société de la Baie James</i>	Gérant d'approvisionnement et cuisinier

CARACTÉRISTIQUES

• Autonomie	• Esprit d'équipe	• Capacité de travailler sous pression
• Sens de l'initiative	• Responsabilité professionnelle	• Disponibilité pour divers horaires de travail

Renseignements additionnels et références disponibles sur demande