
PAUL SAURIN

PAUL.SAURIN32250@GMAIL.COM
+33 6 4704 15 98

CENTRES D'INTÉRÊTS

- Rugby (Club de Nogaro, France)
- Pêche à la truite
- Voyage (Canada, Asie, Martinique)
- Randonnée en montagne
- Gastronomie

COMPÉTENCES

- Permis B (permi international)
- Maîtrise Word et Excel, outils google
- Formation produits phytosanitaire (2021)
- Conduite engins agricole (tracteur, tracteur vigneron)
- Certificat HACCP (2018)

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

Août 2025 - Novembre 2025 : **Ouvrier de chai**,
Domaine de Grand Chai de France. Larée 32150

Janvier 2025- Juin 2025: **Cuisinier**, cuisine
collective (Condom, France)

Août 2024 - Décembre 2024 : **Ouvrier de chai**,
Domaine de Grand Chai de France. Larée 32150

Novembre 2023- Avril 2024 : **Vendeur en boulangerie**, 3
Patapoufs, Montréal (Québec, Canada)

Août 2023-Novembre 2023 **Ouvrier de chai**, Domaine de
Grand Chai de France. Larée 32150

Mai- Août 2023 : **Intérimaire**, menuiserie, bâtiment,
Montréal (Québec, Canada)

Août-Décembre 2022 : **Ouvrier de chai**, Domaine de
Grand Chai de France. Larée 32150


Novembre 2021- Août 2022 : **Menuisier** (Martinique
et Canada)

Août- Novembre 2021: **Ouvrier de chai**, Domaine de
Grand Chai de France 32130 Larée.

Avril - Août 2021 : **Ouvrier de chai, tractoriste**.
Domaine de Pajot, Eauze 32800

Janvier – Mars 2021 : **Apprentissage tractoriste**,
travail viticole, SARL Dlider, Eauze 32800

Septembre 2020- Décembre 2020 : **Intérimaire** :
ouvrier agricole, viticole.



Septembre 2019- Septembre 2020 : **Second de cuisine**, Restaurant Tourneflam, Toulouse

Janvier- Août 2019 : **Intérimaire** : paysagiste, ouvrier agricole.

Août – Décembre 2018 : **Apprentissage cuisine** au Restaurant Le DAROLES à Auch3200

Avril- Juin 2018 : **Commis de cuisine**, Restaurant HOST ET VINUM, Canet-en-Roussillon

FORMATIONS

- Juin 2021 : **Certificat de qualification professionnel, Caviste** : Lycée professionnel RISCLE (32). Travail au chai, formation produits phytosanitaires, conduite engin agricole.

-Septembre- Décembre 2018 : **BTS option cuisine en apprentissage** au CFA de Blagnac

-Janvier - Juin 2018 : **CAP cuisine**, IRTH de TARBES. Techniques de cuisines : différents modes de cuisson, réalisations de menus complets, découpe et dressage, certificat HACCP, diététique

-Juin 2017 : **Baccalauréat STMG** (sciences et technologies du management et de la gestion) Lycée Bossuet de CONDOM

