

# KEES FLUITMAN

20-06-1987

## SPRACHEN:

Niederländisch, Deutsch, Englisch, Friesisch  
Katalanisch & Spanisch

+41765707434  
keesfluitman@gmail.com



## Über mich

Meine beruflichen Stärken liegen in meiner Fähigkeit, Schwachstellen in Prozessen zu erkennen, sowie meiner konsequenten Ausrichtung auf Teamarbeit und Kooperation. Ich bin fokussiert und analytisch, was es mir ermöglicht, schnell zu lernen und mich kontinuierlich weiterzuentwickeln. Mein Ziel ist es, diese Qualitäten einzusetzen, um zur Verbesserung der Arbeitsabläufe und zur Stärkung des Teamgeists innerhalb des Unternehmens beizutragen.

## Ausbildung

Erstes Jahr  
Pädagogische  
Hochschule  
2009/2010

Bachelor Philosophie  
Groningen  
2011/2014

Austauschsemester  
Universität Barcelona  
2013/2014

## Skills

App Entwicklung  
- Flask, GitHub, Git  
- MySQL  
- Basic Object-Oriented  
Programming (OOP) in  
Python and JavaScript

Linux  
- Command Line (CLI)  
- Server maintenance  
- Bash scripting  
- Linux networking  
- File Systems

General Knowledge  
- Docker  
- HTTP  
- Networking concepts  
- LDAP User  
Management

## Erfahrung

Tagesvater

Jan. 2020 - Jetzt

Sowohl in meiner Rolle als Hausvater als auch als Betreuer widme ich mich liebevoll der Verantwortung, 2-3 Kinder an drei Tagen in der Woche zu betreuen. Mein Ziel ist es, eine sichere und unterstützende Umgebung zu schaffen, in der die Kinder sich entfalten können und sich wohl fühlen.

Stiftung Windlicht

Nov. 2019 - August 2023

Als pädagogische Unterstützung arbeitete ich eng mit einer erfahrenen Heilpädagogin zusammen, um Kinder, die traumatische Erfahrungen gemacht haben oder mit Haushaltsproblemen und anderen Herausforderungen konfrontiert sind, einfühlsam zu begleiten.

Grepery Winterthur

Okt. 2014 - Dez. 2022

In meiner Rolle als Schichtleiter war ich verantwortlich für das Zubereiten von Crêpes, die Vorbereitung der Mise en Place in der Küche, den Service, die Bar und die Abrechnung. Darüber hinaus übernahm ich die Einarbeitung neuer Mitarbeiter und trug während des Betriebs die Verantwortung für das reibungslose Funktionieren des Restaurants.