



ADRIAN LARENAUDIE

DÉVELOPPEUR WEB, RECHERCHE ALTERNANCE



06.09.16.56.56



adrian.larenaudie@gmail.com



Noisy le Grand

Compétences personnelles

Diplomate, en tant que manager j'ai été amené à gérer des conflits entre collègues ainsi qu'entre personnes tierce à l'entreprise. Ces expériences m'ont appris à prendre le recul nécessaire que peuvent exiger ces moments de tension.

Organisé et bon gestionnaire, au court de toutes mon expérience professionnelle, je n'ai eu de cesse que de chercher à optimiser un maximum mon travail ainsi que celui de mes collègues, en ayant pour objectif l'amélioration de la qualité et l'efficacité de mon travail dans sa globalité.

Persévérant, il est assez inné chez moi de persévérer sans relâche dans mes actions pour réussir mes projets. J'ai pu notamment vérifier cet atout en étant fréquemment confronté aux erreurs que peut générer le code.

Curieux, j'aime m'investir dans diverses activités pour développer mes connaissances et m'enrichir personnellement.

Esprit d'équipe, le collectif est central pour mener à bien un projet, ce qui rend l'esprit d'équipe primordial. Grace à un bon travail collaboratif, j'ai été amené à réaliser beaucoup plus qu'en individuel.

Langues

Français, langue maternelle

Anglais, (lecture/rédaction de documentation)

Mon site :

<https://adrian-larenaudie.com/>

A propos

Recherche une alternance de 16 mois
Concepteur développeur d'application web

Expériences professionnelles

Juin 2022 Développeur Web – O'Clock
Développement Front-End application web en équipe de 5 développeurs. Application O'lumni, réseau social des anciens apprenants O'clock

Depuis novembre 2012 : Responsable de restaurant, enseigne Pegast à Paris 10ème. Management d'équipe, gestion des stocks, respect des normes d'hygiène, recrutement et formation d'équipe, formation franchisé, caisse, production mise en place, service client, gestion de la marge brut.

Eté 2012 : Barman, pub O'neils à Caussade, Tarn et Garonne.

Janvier à Mai 2012 : Cuisinier, French flair café à Tralee Irlande.

Juillet à Décembre 2011 : Cuisinier, Relais Saint-Germain à Paris 6ème.

Avril à Août 2010 : Adjoint gérant de RIE, Compass groupe, Paris la Villette.

Formation

Juin 2022 : O'Clock - Formation en Télé présentiel
Labellisée Grande École du Numérique

-3 mois de Socle : HTML/CSS/JavaScript/PHP/MySQL

-1 mois de Spécialisation : React et React-Redux

-1 mois de projet : O'Lumini

Juin 2011 : BTS hôtellerie et restauration option B, lycée Guillaume Tirel Paris 14ème.

Juin 2009 : Baccalauréat technologique, hôtellerie et restauration, lycée Guillaume Tirel Paris 14ème.