

AGATHE DORMOY

16/02/2003

Compétence:

Compétences informatiques :

Python, C, Java, développement WEB, MySQL

Outils de visioconférence (Discord, Zoom, Teams)

Logiciel de montage (Vegas Pro 16, DaVinci)

Logiciel de création graphique (FireAlpaca, Canva)

QGIS (SIG)

Compétences comportementales :

Curiosité, créativité, patience, persévérance

+ Langues:

Anglais : B2 (TOIEC 895)

Espagnol: notion scolaires

07 67 44 25 08





Formation:

Ecole d'ingénieur domaine développement logiciel

agathemaud.dormoy@gmail.com

ISEN Brest

Année 4: 2024-2025

Ecole d'ingénieur en cycle environnement

ISEN Brest

Année 3 : 2023-2024 Année 2 : 2022-2023 Année 1 : 2021-2022

Baccalauréat mention bien

Lycée Anne-Marie Javouhey

Mathématiques, Sciences de la Vie et de la Terre et Physique-Chimie

CERTIFICATION

Voltaire avec 744 points, niveau affaire (code de vérification : M6UPGRY)

le 10 juin 2023, TOIEC avec 895 points

Centres d'intérêts:

Les livres de fantasy et dystopiques

Les jeux vidéos La musique

Le sport

Gestion de projets :

Projet python sur le module turtle :

Création d'un algorithme permettant à une tortue de manger des déchets dans l'ordre du plus proche voisin.

Projet python:

Conception et réalisation d'algorithmes dédiés à l'alignement de séquences biologiques.

Projet C, STM32 et électronique:

Création d'un lecteur de musique, composition et écoute de musique, construction de la carte microcontroller.

Projet Big Data, IA, WEB avec utilisation de R:

Création d'un Website permettant l'étude et la prédiction de la population arboré dans la ville de Saint-Quentin à l'aide d'une base de donnée

Projet environnement:

Invention et construction d'une low-tech sur le schéma d'une hydrolienne dans le but de produire de l'électricité.

Expériences professionnelles:

→ 2022 été, assistante bibliothécaire :

Aide à la gestion du fond documentaire de la bibliothèque et de la ludothèque, accueil et conseil des usagers.

2023 été, employée commerciale :

Mise en rayon, facing, conditionnement des biscuits, accueil, encaissement et réalisation de dégustation.