



41 ans

06 10 60 14 42

alexandreleriche141282@gmail.com

Valenciennes 59

## Portfolio

<https://alexandreleriche141282.github.io/portfolio/>

## Langages de programmation

HTML/CSS/SCSS

Javascript/ React

Locomotive scroll

## Environnement

Visual Studio Code

Git/GitHub

## Soft Skills

- A l'écoute
- Rigoureux
- Organisé
- Impliqué
- Ambitieux
- Volontaire

## Language

Anglais

## Centres d'intérêt

Piano

Échecs

Natation

# Alexandre Leriche

## Développeur Front-End

Après avoir travaillé plusieurs années en tant que pâtissier dont 10 ans à mon compte, le choix d'une reconversion de développeur web fut une évidence.

J'ai été naturellement attiré par le frontend et les langages de haut niveau, ainsi que par l'intégration de design et l'importance de l'expérience utilisateur.

Mon sens de la communication et mon empathie sont des atouts que je souhaite valoriser au sein d'une équipe.

Je suis curieux, optimiste et ouvert d'esprit, et j'aime échanger avec compassion et humilité.

Mon objectif est de devenir un développeur expérimenté, de participer à des projets valorisants et d'évoluer dans une entreprise en adéquation avec mes valeurs.

## Projet OpenClassrooms

### Formation intégrateur web

Janvier - Décembre 2024

Diplôme RNCP de niveau 5 (bac +2)

Projets :

- Transformer une maquette en site web avec HTML & CSS
- Développer un algorithme de recherche en JavaScript.
- Débugger et testez un SaaS RH.
- Développer une application Web avec React et React Router.
- Développer un tableau de bord d'analytics avec React.
- Utiliser une API pour un compte utilisateur bancaire avec React.
- Faire passer une librairie jQuery vers React.

## Réalisations personnelles en développement web

### Création et publication sites web

2023 - 2024

- Site vitrine pâtisserie /salon de thé (HTML/CSS/SCSS/Javascript/SEO)
- Site vitrine boulangerie-pâtisserie

### Création d'applications en javascript

## Expériences professionnelles

### 2013 - 2023

Gérant en boulangerie-pâtisserie, Maine et Loire

### 2000 - 2013

Ouvrier pâtissier dans différentes structures, boulangeries-pâtisseries, restauration...