



A PROPOS DE MOI

Je suis actuellement en reconversion professionnelle dans le développement web après avoir travaillé plusieurs années dans la restauration, où j'ai occupé des postes avec des responsabilités importantes. Je considère le sérieux au travail comme une valeur essentielle et je suis toujours ponctuel. J'ai une grande envie d'apprendre de nouvelles choses et je suis constamment à la recherche de nouvelles compétences à acquérir.

SOFT SKILL

Permis A et B

Ponctuel

Assidu

Travail d'équipe

HARD SKILL

HTML/CSS



Javascript



React JS



PHP



LANGUE



Anglais

HOBBIES



Champion de paca rugby 2016

Jeu vidéo

ALEXANDRE FRANCK

ÉTUDE DÉVELOPPEUR WEB.

CONTACT

☎ 06.21.26.90.12

✉ alexandrefranck4@gmail.com

📍 15 boulevard auguste raynaud 06100 NICE

🌐 <https://franck-alexandre-portfolio.vercel.app/>

EXPERIENCE

Septembre 2021 à Avril 2022

CHEF DE CUISINE

Restaurant au 13 à Draguignan

Planification et création de menus : Capacité à planifier et à créer des menus innovants en utilisant des ingrédients de saison, en s'assurant que les plats sont bien équilibrés et présentés de manière attrayante.

Compétences en gestion des coûts : Capacité à gérer efficacement les coûts de la cuisine en contrôlant les stocks, en évitant les gaspillages et en planifiant les achats de manière efficace.

Été 2021 et 2022

CHEF DE RANG SERVEUR

Le bistrot à Draguignan

Gestion d'équipe : Expérience de la gestion d'une équipe de serveurs, la formation et le développement de l'équipe pour atteindre les objectifs de l'entreprise.

Connaissance de la gastronomie : Connaissance approfondie de la gastronomie, y compris les techniques culinaires, les types de vins et les cocktails, ainsi que la capacité à conseiller les clients sur les choix de menu.

Septembre 2020 à Mai 2021

PRÉPARATEUR DE COMMANDE

ID Logistique, Arcs sur Argens.

Connaissance des processus de préparation de commande : Expérience de la préparation de commande dans un environnement d'entrepôt, y compris la connaissance des techniques de cueillette, de tri et de conditionnement des produits pour garantir une expédition ou un stockage efficace.

Septembre 2018 à Mars 2020

FACTEUR/ROULEUR

PPDC des Arcs.

Gestion efficace du temps : Capacité à gérer efficacement votre temps pour respecter les délais de livraison et maximiser l'efficacité de votre tournée. Connaissance de la gestion de l'itinéraire et de la planification pour éviter les retards et optimiser le temps de travail.

ÉTUDES

2022-2025

Bachelor Développeur web

Mediaschool Nice

2014-2017

Hotellerie restauration option cuisine

Léon blum à Draguignan