Alexis LEVEQUE 1, rue de Croix Chapeau 17220 La Jarrie

Né le 25 Avril 1991 Tèl: 06.66.41.06.36

E-mail: alexis.levegue78@gmail.com

Permis B

DEVELOPPEUR EN FORMATION

FORMATIONS

Titulaire du CAP Boulanger- Mention excellence, Médaillé de bronze 2013-2014

- CFA Versailles

Titulaire du bac S-SI (Sciences de l'Ingénieur) 2009-2010

- Lycée Charles de Gaulle (Poissy)

EXPERIENCES PROFESSIONNELS

Septembre 2019 Formation en autonomie openclassrooms.com

- Projet 1 : « Définissez votre stratégie d'apprentissages » Actuel Validé

- Projet 2 : « Intégrez un thème WordPress pour un client » Validé - Projet 3: « Analysez les besoins d'un client pour son festival de films » Validé

- Projet 4: « Concevez la solution technique d'une application en ligne » Validé

- Projet 5 : « Créez votre premier blog en PHP » En cours

Boulanger/Tourier Différentes entreprise dans le 78 et le 17 Juillet 2014

Septembre 2019 - Préparation de pains courants et pains spéciaux (complet,

campagne, différents mélanges...)

- Préparation de viennoiseries (croissant, pain au chocolat, chausson aux pommes...)

- Préparation de pains sucrés (brioche, viennois, kouglofs...)

- Prise de commandes

- Gestion de stocks

Apprenti Boulanger Eric Kayser, Saint Germain en Laye 78 Août 2013

Juillet 2014 - Préparation de pains courants et pains spéciaux (complet, campagne,

différents mélanges...)

- Préparation de viennoiseries (croissant, pain au chocolat, chausson aux pommes...)

- Préparation de pains sucrés (brioche, viennois, kouglofs...)

- Prise de commandes

CENTRES D'INTERETS

Sports: squash, snowboard, kite-surf, wakeboard

Divers: cuisine, musique, cinéma, informatique, jeux-vidéo