

# VACCARIZI ALLAN

Alternance développeur web

## Âge

24 ans

## E-mail

a.vaccarizi@gmail.com

## Mobile

07 60 76 24 38

## Adresse

39 place de la mairie  
Larajasse 69590

## Langue

Français , Anglais

## Permis

B  
A1

## COMPÉTENCES

Esprit d'équipe •••••  
Adaptabilité •••••  
Relation Client •••••  
Anglais •••••  
Organisation •••••

## CENTRES D'INTÉRÊT

Jeux vidéos  
Basketball  
E-sport

## FORMATION

**Baccalauréat général (ES)**, Lycée Pierre Brossolette, Villeurbanne  
2017

**HACCP**, Opus formation Valence  
2019

**CAP de serveur en restauration**, Opus Formation, Restaurant Aux Halles de la Mer Valence  
Juillet 2019 - Novembre 2020

## EXPÉRIENCES PROFESSIONNELLES

**Employé de bureau, Est Métropole Habitat, Saint Priest**  
Réorganisation des documents de bureau de l'entreprise.  
Juillet 2017 - Aout 2017

**Job étudiant, employé polyvalent McDonald's, Vénissieux**  
Tâches diverses (prise de commande, préparation de commandes, préparation des produits).  
Novembre 2017 - Avril 2018

**Serveur en restauration, Aux halles de la mer Valence**  
Travail de serveur en restauration traditionnelle afin de passer mon diplôme, prise de commande, plongé, relation clientèle, chef de rang, management, travail d'équipe.  
Juillet 2019 - Septembre 2020

**Technicien Caisse, JDC, Saint-Genis-Laval**  
Installation, dépannage et formation sur un modèle de caisse enregistreuse, prise de rendez-vous, gestion d'agenda, service après-vente, travail d'équipe, trajet en voiture sur de longue distances.  
Mai 2021 - Avril 2022

**Référent Technique, JDC, Saint-Genis-Laval**  
Responsable de la cellule gestion de boissons de l'agence de Lyon.  
Dépannage informatique, installation, service après-vente, utilisation/configuration de systèmes embarqués (Raspberry, Odroid).  
Résolution de problèmes logiciels et de systèmes hydrauliques de distribution de bière. Gestion de stock de matériel informatique.  
Avril 2022 - Novembre 2022

**Serveur/Barman, Grand Casino de Lyon**  
Gestion de service au bar et en salle, service avec du gros débit de clientèle  
Organisation et travail d'équipe  
Novembre 2022 - Avril 2023

**Serveur en restauration saisonnier, Prévôté, Gray**  
Gestion de service semi gastronomique Prise de commande, relation clientèle  
Mai 2023 - Août 2023