

COMPÉTENCES

Travail d'équipe

OrganisationAdaptation

AssiduitéCréativité

Ruby on RailsPython

C++HTML, CSS

Java Script

Base de donnée PostgreSQL

LIENS

Projet fin d'étude 2024 Le Wagon:

BARIST'APP:
<https://www.youtube.com/watch?v=AQ8LLpjbJG4>

LANGUES

Anglais

Espagnol

PERMIS DE CONDUIRE

Catégorie de permis de conduire

Permis B et A

En reconversion après une carrière réussie comme coordinateur événementiel spécialisé dans le catering, je me distingue par une passion inébranlable pour l'innovation technologique et le jeu vidéo. Animé par une motivation sans faille et une orientation résolue vers la réussite, j'emploie mes compétences pour exceller dans cette nouvelle aventure professionnelle. Mon engagement envers l'apprentissage continu et le développement de nouvelles compétences est un atout majeur pour toute organisation cherchant à innover et à prospérer.

FORMATIONS

Le Wagon

mai 2024 - Présent

LICENCE DÉVELOPPEUR WEB FULL-STACK

Atelier des Chefs

nov. 2015

CAP CUISINE

Lycée Michelet

juin 2009

BACCALAURÉAT OPTION ARTS PLASTIQUES

EXPÉRIENCES PROFESSIONNELLES

Baked Box

févr. 2019 - mai 2023

Paris 10e

COORDINATEUR ÉVÉNEMENTIEL & CATERING

- Coordination logistique et organisation d'événements pour Kenzo, Louis Vuitton et Loewe lors de la Fashion Week parisienne.
- Gestion stratégique du catering : sélection des prestataires, gestion des commandes, et supervision de la mise en place des buffets et services de restauration.
- Collaboration étroite avec les maisons de couture pour garantir l'excellence et le respect de l'image de chaque marque.
- Supervision de l'installation des décors, gestion précise du timing des événements, et coordination des équipes sur le terrain.
- Accueil des invités VIP, gestion des accréditations, et coordination des réservations des participants.

Bistrot Wattignies

janv. 2015 - déc. 2018

Paris 12e

CHEF CUISINIER

- Conception de menus innovants correspondant aux saisons
- Formation continue et proactive du personnel de cuisine
- Maintien d'un niveau de satisfaction client à 95%
- Gestion optimale des stocks et des commandes fournisseurs
- Mise en place de normes rigoureuses de sécurité alimentaire
- Dirigé une brigade de 8 cuisiniers avec efficacité

UGC BERCY

mai 2012 - nov. 2014

Paris 12e

MANAGER POLYVALENT

- Gestion experte de l'accueil client pour une expérience optimale
- Coordination efficace des équipes pour un service client exceptionnel
- Supervision précise et rigoureuse de la gestion de caisse

Michelin

janv. 2011 - févr. 2012

Paris

ASSISTANT ADMINISTRATIF

- Gestion efficace des agendas et des rendez-vous
- Organisation et suivi des réunions avec précision
- Traitement de courriers et emails en temps opportun
- Préparation de rapports et présentations détaillés
- Réduction des coûts de fournitures de bureau de 15%
- Gestion des dossiers sensibles avec confidentialité

CENTRES D'INTÉRÊT

- Jeux vidéos
 - Cuisine
 - Peinture
 - Judo
- Informatique
 - Moto
 - Saxophone