

✉ justincornu@gmail.com
🏠 Fauquembergues (62560)
📅 35 ans
🔗 www.atelier-louange.fr
💻 Télétravail ou présentiel
📄 Permis B
🚗 Véhicule personnel
☎ 06 43 48 77 59

Réseaux sociaux

in @Justin CORNU
🐦 @Az62560

Langues

Allemand



Anglais



Compétences

Hard skills :

Service

- Service traditionnel et gastronomique des mets et vins
- Encaissement
- Gestion de stock
- Management d'une équipe
- Direction d'un établissement

Développeur web

Front

- HTML
- CSS
- JavaScript
- Bootstrap

Back

- PHP
- SQL
- Symfony

Outils

- Figma
- LucidChart
- GitHub

Soft skills :

- Flexible
- Sociable
- Rigoureux
- Perfectionniste

Après 14 ans passés en restauration, je me suis reconverti dans le domaine du développement web et web mobile. Suite à l'obtention de mon titre pro, je suis à la recherche d'un emploi dans ce domaine.

Expériences professionnelles

- **Stagiaire dev web**
D'avril 2024 à juin 2024 [I Feel Lou](#) Merville
Création du site e-commerce de Lou-Anne PARENT pour son entreprise future.
- **Chef de rang/Barman**
D'octobre 2022 à septembre 2023 [Le Moriny](#) Thérrouanne
Service à table et au bar
- **Chef de rang/Barman**
D'octobre 2021 à mars 2022 [Le Café du Théâtre](#) Saint-Omer
Service à table
- **Chef de rang/Barman**
D'octobre 2019 à juin 2021 [La Cantine](#) Angoulême
En charge d'un rang par service de 36 à 62 couverts
- **Chef de rang/Barman/Agent de maîtrise/Directeur d'établissement**
D'octobre 2012 à octobre 2019 [Cabana Café](#) Angoulême
Evolution de carrière dans le milieu de la restauration et du monde de la nuit en commençant comme simple chef de rang pour devenir directeur de restaurant.
- **Chef de rang/Barman**
De septembre 2011 à mars 2012 [Le Grill](#) Le Touquet Paris plage
- **Barman/Limonadier/Chef de rang**
De juillet 2011 à septembre 2011 [Le Zing](#) Saint Pierre d'Oléron

Diplômes et Formations

- **Titre professionnel développeur web et web mobile**
D'octobre 2023 à juillet 2024 [Greta/Lycée Blaise Pascal](#) Longuenesse
Formation de reconversion de 8 mois
- **Brevet de Technicien Supérieur**
De septembre 2009 à juin 2011 [Lycée hôtelier](#) Le Touquet-Paris-Plage
Option "Génie culinaire"
- **Baccalauréat technologique**
De septembre 2007 à juin 2009 [Lycée hôtelier](#) La Rochelle
Série hôtellerie/restauration
- **Brevet d'Etude Professionnel**
De septembre 2005 à juin 2007 [Lycée hôtelier](#) La Rochelle
Option "Cuisine"