



Bertrand ARNAUD

Ingénieur développement Unity

📞 06 75 89 15 83

@ b.arnaud@intech-sud.fr

Compétences

Techniques : C#, .NET, Unity3D, MySQL, SQLite, OOP (Oriented Object Programming), PHP, JavaScript, Python, Linux, Git, gestion de projet, méthode Agile SCRUM.

Linguistiques : Anglais : courant (score TOEIC 925/990)

Français : certification Voltaire niveau Affaires (score 742/1000)

Challenge de programmation : Battle Dev saison 9 : 299^{ème}/2305 participants

Expériences professionnelles et projets

09/2018 – 2 ans [Thales Avionics - Toulouse](#)

Ingénieur développement logiciel en alternance au sein du Hub Innovation

- Sur les bases du POC réalisé en stage, développement de la solution finale et déploiement aux équipes métiers.
- Apport de compétences techniques (Unity3D, C#, .NET, Git) aux équipes du Hub Innovation sur un projet de simulation d'hélicoptère en temps réel.

02/2018 – 6 mois [Thales Avionics - Toulouse](#)

Stage ingénieur logiciel au sein du département ingénierie des produits avioniques

Avec Unity3D, C# et .NET, réalisation d'un POC (Proof of Concept) permettant aux équipes métiers de concevoir et présenter l'architecture d'un système avionique dans un environnement 3D attrayant.

2017-2018 – 5 mois [Projet étudiant Réalité Mixte – UPSA](#)

Application en réalité mixte avec les casques HoloLens

Lors de ce projet, nous avons travaillé en étroite collaboration avec UPSA Agen afin de réaliser une application en RM permettant la visualisation et la manipulation de modèles 3D complexes, le tout partagé en réseau entre plusieurs utilisateurs équipés des HoloLens.

Formations

2015-2020 [IN'TECH Sud, Agen](#)

5^{ème} année d'école supérieure d'ingénierie informatique, filière Ingénierie du Logiciel.

Juillet 2015 [École 42](#)

Formation intensive à la programmation et au langage C.

2012-2014 [IUT Montpellier](#)

DUT génie biologique option Industries Agroalimentaires et Biologiques.

Centres d'intérêt

- Sport (natation : champion de France cadets 2011, médaillé juniors)
- Veille sur les nouvelles technologies et les innovations scientifiques
- Cuisine - pâtisserie