



Brieuc Isoard

Developpeur Web Junior

✉ brieuc.isoard@gmail.com

🏠 Saint-Etienne (42)

📅 Né le 20/02/2003

🔗 <https://brieuc-portfolio.projets.garage404.com>

🚗 Permis de conduire

📍 Saint-Etienne

☎ 07 67 15 94 83

Compétences

Informatique

- Html
- CSS
- Javascript
- Bootstrap
- React
- Symfony

Langues

Français

Anglais

B1 : Vocabulaire du quotidien

Atouts

Autonome

Polyvalent

Esprit D'équipe

Organisation

Centres d'intérêt

Sport Athlétisme à haut niveau

Bobsleigh à niveau International

Réseaux sociaux



@<https://github.com/Brieuc-69>

En pleine formation de développement web, je suis à la recherche d'un stage du 13 mai au 19 juillet je suis motivé et engagé dans un environnement stimulant même pour un stage non rémunéré.

Diplômes et Formations

Titre Professionnel Développeur web et web mobile

De novembre 2023 à août 2024 [Garage404](#) Saint-Étienne
Titre RNCP de Niveau V

Mention Complémentaire Glacier Chocolatier

De septembre 2020 à juillet 2021 [CFA du roannais](#) Mably

CAP de Pâtisserie

De septembre 2019 à août 2020 [CFA](#) Mably

Expériences professionnelles

Manutentionnaire (intérim)

De mai 2023 à octobre 2023 [U10](#) Thizy-Les-Bourgs

- Déchargement et transfert des arrivages de marchandises dans la zone de stockage.
- Préparation des expéditions, conditionnement des marchandises (filmage, emballage et étiquetage des palettes).
- Manipulation de produits, cartons et objets lourds, manuellement ou à l'aide d'appareil de manutention.)

Preparateur (interim)

De janvier 2023 à mai 2023 [Mademoiselle Dessert](#) Renaison

- Préparations des recettes.
- Atelier emballage.
- Application des normes en vigueur du règlement intérieur et des procédures de l'entreprise.
- Adaptation de différence de poste de travail.

Pâtissier

D'avril 2022 à juillet 2022 [E.Leclerc](#) Riorge

- Production de pâtisseries et desserts.
- Stockage des ingrédients selon leur date de péremption et leur fréquence d'utilisation, en veillant respectant la chaîne de froid.
- Nettoyage et entretien des locaux et du matériel selon l'ensemble des procédures et protocole d'hygiène.
- Préparation de commande personnalisées.

Pâtissier

De septembre 2020 à juillet 2021 [Pâtisserie Pilati](#) Roanne
Renfort pendant les fêtes de fin d'année.

- Conception de bûche traditionnelle
- Glaçage
- Gestion des stocks
- Relation client