

Andres Fernandez

Développeur Web

c.andresfernandez.dev@gmail.com | + 33 (6)45 45 88 26 | Paris, FR 75020

Site web: afdev.cc | LinkedIn: [andresfernandezdev](https://www.linkedin.com/in/andresfernandezdev)

Professionnel déterminé, méticuleux et passionné. Je dispose d'une vaste expérience dans l'exécution autonome et collaborative de tâches complexes qui exigent un degré élevé de compétences analytiques, de réflexion critique et d'adaptabilité. Apprenti insatiable et geek de longue date, je suis porté par une quête éternelle de la maîtrise du métier, quel que soit le défi.

COMPÉTENCES ET LANGAGES

- Symfony 5/6
- GoLang
- Javascript (React/Node.js/Typescript)
- APIs REST
- MySQL/MariaDB
- Anglais (natif)
- Français (bilingue)
- Espagnol (B2)
- Allemand (A2)
- Coréen (A2)

ÉDUCATION

O'CLOCK

May-Oct 2023

Formation Développeur Fullstack (PHP/JS) + spécialisation PHP/Symfony

Lead développeur back-end dans une équipe de 5 personnes pour notre projet d'apothéose:

Logiciel de gestion pour la restauration (prise de commandes, visualisation des commandes passées par la cuisine, transformation d'une commande en facture) avec un API Symfony, hub Mercure (real-time streaming), BDD MySQL et un front-end en ReactJS/Typescript/Redux.

GEORGIA STATE UNIVERSITY 2006-2007

Histoire, langue Allemande

ART INSTITUTE OF ATLANTA

2004-2006

Arts culinaires et gestion hôtelière

EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE

LES CUISTOTS MIGRATEURS — TRAITEUR | ÉVÉNEMENTS | ÉDUCATION

Montreuil, FR 94300

Associé gérant & Directeur Culinaire

2017-2022

- Responsable de la planification, de l'approvisionnement en produits, de la production, de la formation, du personnel, du développement de menus et du contrôle des coûts au cours d'une période de croissance exponentielle de plus de 4 ans, notamment avec l'acquisition d'un investissement significatif fin 2018
- Développement du programme culinaire pour l'École des Cuisstots Migrateurs, une école de cuisine à but non lucratif fondée par l'entreprise en 2021
- Gestion d'équipes composées d'employés à temps plein, de stagiaires et de collaborateurs indépendants, allant de 5 à 18 personnes, y compris l'intégration et la formation du personnel
- Co-développement d'un outil ERP interne pour optimiser et suivre la planification, les stocks et les coûts en collaboration avec des partenaires externes et des ingénieurs

LES MAISONS ROSE — RESTAURANTS Paris, FR 75002 + 75001

Chef de Cuisine, La Bourse et La Vie

2015-2017

- Gestion et direction de l'ouverture d'un nouveau restaurant, y compris le développement de menus, la planification, l'approvisionnement, l'embauche et la formation du personnel, l'exécution des services (10 services par semaine) et la gestion des coûts
- Cultivation de l'esprit d'excellence, de simplicité et de précision pour lesquels l'entreprise était reconnue

Sous Chef, Spring

2013-2015

- Membre clé d'une équipe haute performance offrant une cuisine et un service de niveau Michelin

CENTRES D'INTÉRÊT

- Tennis
- Cuisine du monde
- Amaro
- Arsenal (COYG!)
- Jeux vidéo
- Randonnée
- l'Italie (entière)
- Mes plantes