

# Andres Fernandez

## Développeur Back-end

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

Professionnel hautement déterminé, méticuleux et passionné ayant commencé à coder en 2023 après une longue et fructueuse carrière en tant que chef professionnel. 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 en quête éternelle de maîtriser son métier, quel que soit le défi.

### COMPÉTENCES ET LANGAGES

- PHP 7+, Symfony 5+, Laravel
- HTML/CSS/Javascript
- Git/Github
- MySQL/MariaDB/APIs REST
- PHPUnit
- Anglais (natif)
- Français (bilingue)
- Espagnol (B2)
- Allemand (A2)
- Coréen (A2)

### ÉDUCATION

**O'CLOCK** **May-Oct 2023**  
Formation Développeur Fullstack + spécialisation PHP/Symfony

**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 Cuistots Migrateurs, une école de cuisine à but non lucratif fondée par l'entreprise en 2021
- Coordination du passage d'un espace de production partagé de 100 m<sup>2</sup> à une cuisine de production propriétaire de 450 m<sup>2</sup>, y compris l'installation de nouveaux équipements et l'optimisation des flux de travail en fonction des défis opérationnels uniques associés à ce type d'installation
- 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
- Responsable d'une culture de travail axée sur la curiosité, la diversité et l'éducation

**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