



Camille VIARDOT

DÉVELOPPEUR WEB

CONTACT

07.66.29.14.65
vcamille@free.fr
Draveil, 91210

GitLab:
<https://gitlab.com/Camille-VIARDOT>

LinkedIn :
<https://www.linkedin.com/in/camille-viardot/>

COMPÉTENCES TECHNIQUES

HTML / CSS
JavaScript (ES6)
Node.js / Express.js
MySQL
MongoDB / Mongoose
PostMan
Vue.js / Vuex / Vue router
Wordpress

COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES

Autonomie
Travail en équipe
Organisation
Management
Rigueur
Autodidacte
Motivation

QrCode LinkedIn



EXPERIENCES

FORMATION DEVELOPPER WEB JAVASCRIPT ET WEB MOBILE FULLSTACK

Simplon.co | Juin 2020 - 28 Janvier 2021

- Formation intensive et plongé en autonomie dans une pédagogie active par projet.
- Acquérir par soi-même des compétences, par essais/erreurs.
- Front-end, Back-end, API, base de donnée
- Certification méthode Agile
- Stage 1 mois chez "Mon entrepreneur social", création site Wordpress.

TECHNICIEN ELECTRIQUE

Automation Real Time Technology | Fevrier 2018 - Decembre 2019

- Câblage d'armoires électrique automatisé.
- Montage de micro-composants sur circuit imprimé.
- Création et modification de schémas électriques sur Autocad.

CUISINIER

3 Brasseurs | Fevrier 2017 - Decembre 2017

- Réceptions et contrôle des commandes.
- Rangement des produits en respectant la chaîne du froid.
- Formation au service en salle, prise de commande, mettre en avant un produit, répondre aux attentes du client.

EMPLOYÉ DE LIBRE-SERVICE

Carrefour | Janvier 2016 - Decembre 2016

- Service client, renseignement sur les produits et réapprovisionnement des rayons.
- Étiquetage des prix, inventaire, gestion de stock.

CONTRAT PROFESSIONNALISATION - CAISSE / BOULANGERIE

Carrefour | Juillet 2015 - Decembre 2016

- 24 formations sur le domaine de la vente en grande distribution.
- Polyvalence : Caisse / Boulangerie.

CUISINIER

Rockside Café | Janvier 2015 - Juin 2015

- Réceptions et contrôle des commandes.
- Rangement des produits en respectant la chaîne du froid.
- Formation au service en salle.

CHEF DE PARTIE

Hippopotamus | Mars 2012 - Décembre 2014

- Évolution au sein de la cuisine, mise en place le matin, organisation, contact client.
- Management d'une équipe de six personnes.
- Gestion des commandes et des stocks.

FORMATIONS

DÉVELOPPEUR WEB JAVASCRIPT ET WEB MOBILE FULLSTACK

Préparation du titre pro RNCP niveau III, bac +2
Simplon.co | 2020 - En cours

CONTRAT PROFESSIONNALISATION, CAISSE/BOULANGERIE

Ecole Carrefour | 2015 - 2016

CAP PÂTISSERIE

EPMT | 2007 - 2009