

# Carmine Plaitano

## Junior Front End Developer



Sono un Web Developer intraprendente e determinato specializzato nel lato Front End dello sviluppo web.

Con 1 anno di esperienza come libero professionista, conto su una forte motivazione e sul desiderio di crescere professionalmente come sviluppatore, contribuendo proattivamente al raggiungimento degli obiettivi individuali e di team.

### Competenze


- Linguaggi [ HTML5 , JS , CSS3 , SASS , PHP , MYSQL ]
- CMS [ Elementor , WordPress Bakery , PrestaShop ]
- Framework [ Bootstrap ]
- Library [ React , GSAP3 ]
- Graphic Designer Tools [ Figma , Photoshop ]

### Esperienza professionale


- **Web Developer**  
*Freelance, Salerno (SA)*


Come libero professionista ho avuto la possibilità di acquisire confidenza con la mia figura professionale e di conseguenza anche nel rapporto con i clienti ho notato in me più sicurezza.


 c.plaitano@gmail.com

 +39 327 2061751

 1996-08-17


 Montecorvino  
Pugliano (SA)

 live:carmine.plaitano

 <https://www.linkedin.com/in/carmin-plaitano-45b286218/>

 carmineplaitano.webp

 carmineplaitano.webp

 [www.carmin-plaitano.it](http://www.carmin-plaitano.it)

07/2021  
- adesso

Attualmente gestisco 5 siti di cui uno è stato scritto in codice, uno utilizzando la piattaforma PrestaShop e i restanti con WordPress.

01/2022  
- 02/2022

● **Stagista Front End Web Developer**

*Lenus Media, Cava de' Tirreni (SA)*

Come stagista il mio ruolo era quello di creare il lato front end dei siti web, utilizzando anche CMS come WordPress Bakery.

Per migliorare la grafica di alcune immagini ho utilizzato Adobe Photoshop.

È stata un'esperienza poco impegnativa e duratura ma lo stesso molto formativa, soprattutto sull'aspetto organizzativo del team in un'agenzia web.

06/2020  
- 12/2021

● **Operaio specializzato**

*Ortomad s.r.l., Montecorvino Pugliano (SA)*

Dopo il primo lock-down, lavorando come cuoco, mi sono ritrovato di punto in bianco senza un lavoro e quindi senza un'entrata fissa mensile; mi sono adattato a lavorare come operaio specializzato nell'uso di macchine imbustatrici per alimenti in un'azienda agricola di grosse dimensioni.

Non pensavo sarebbe stato il lavoro della mia vita dato che in quel periodo ho iniziato a studiare come sviluppatore ma è rimasta comunque un'esperienza utile che mi ha dato la possibilità di continuare a studiare.

11/2018  
- 04/2020

● **Cuoco**

*America Graffiti s.r.l., Battipaglia (SA)*

Questa è stata la mia ultima esperienza in cucina. Non è un ristorante classico ma un franchising con un modo di lavorare molto più schematico piuttosto che creativo. L'esperienza lavorativa è terminata con l'arrivo del primo lock-down.

04/2018  
- 10/2018

● **Cuoco**

*Terme di Sirmione s.p.a., Sirmione (BS)*

Nell'estate 2018 ho lavorato come cuoco stagionale per il Grand Hotel Terme di Sirmione. Mi occupavo degli antipasti, come del brunch e delle colazioni.

09/2010  
- 07/2015



## Formazione

- **Istituto Alberghiero, Diploma**  
*Roberto Virtuoso, Salerno*
- **Lingua Inglese, Trinity College London Qualification**  
*Dorset College, Dublin*

08/2014  
- 09/2014



## Lingue

- Inglese - B2
- Francese - A2