Edouard D'HALLUIN

12 rue Charles Laden 59112 Annœullin

Développeur Front-End Junior

Récemment sortie de l'ineat academy et ayant travaillé un mois chez Ineat je cherche une formation afin d'approfondir mes connaissances.

Français 12 janvier 1989 Pacsé - 31 ans



ed.dhalluin@gmail.com

06 59 66 80 06

www.linkedin.com/in/edouarddhalluin

Edouard-dh

Formation

2020 : Opquast Certification de niveau Confirmé

2020 : Open Classrooms Passez full stack avec node.js Créez des sites web responsive avec Bootstrap 4

Créez des animations CSS modernes Gérez un projet digital avec une méthodologie en cascade

2019/2020 : Formation Développeur Fullstack Ineat academy

Formation au module de Développement Front et Back-End Carftmanship Infrastructure, Réseau et Data

> **2019 :** Grafikart Apprendre le Javascript Apprendre le HTML Découvert du CSS Comprendre Git

2019 : Open Classrooms
Découvrez les solutions CMS
Apprenez à coder avec JavaScript
Optimisez le SEO
Apprenez à créer votre site web
HTML5 et CSS3
Comprendre le Web
Apprendre à utiliser un terminal
Utilisez Git et Git hub
Initiez-vous à la gestion de projet
agile

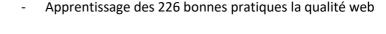
2012- 2014 : CAP boucher à l'URMA de Calais **2009 :** CAP boulangerie au CEFRAL de

2004 - 2008 : lycée Hôtelier d'Orchies (Nord) BAC pro et BEP Alimentation option Pâtisserie

Dunkerque

Expérience Professionnelle



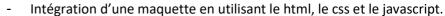


- 07/02/2020 02/04/2020 Développeur Front-End /Intégrateur Ineat Lille
 - Méthodologie agile, Daily
 - Sass, Quasar
 - Teste d'intégration
 - Utilisation de Git
 - VueJs
- 2/11/2019 06/02/2020 Formation Développeur Fullstack Junior Space Ineat Academy Lille



- J.s, Angular
- Java, Php, MYSQL, Craftmanship

 03/06/2019 – 28/06/2019 Développeur web front end Leroy Merlin Lille



- Apprentissage des bonnes pratiques « qualité web »
- Prise en main de l'outils Git.
- Lecture et mise en pratique de la documentation sur le Sass.
- Intégration d'un formulaire avec contraintes.

E.LECLERC 🕡

- 2/11/2016 24/01/2019 Boucher E.Leclerc Pessac
 - Fidélisation clients
 - Tenu d'un ravon traditionnel
 - Découpe de viande pour le libre-service

Autres Expérience Professionnelle

Créateur du site www.la-taverne-du-chat-borgne.fr

Centre d'intérêts

Natation, Vélo, Canicross, Jdr





