PROJET PROFESSIONNEL

Wilfried BOURRINET

Un hombre con traje y corbata

Descripción generada automáticamenteUn hombre con traje y corbata

Descripción generada automáticamenteUn hombre con traje y corbata

Descripción generada automáticamenteUn hombre con traje y corbata

Descripción generada automáticamente

Après plusieurs années d’expérience dans le domaine de la restauration puis de l’assurance, je souhaite aujourd’hui me diriger vers un nouveau projet professionnel : devenir développeur web.

Conscient de l’évolution constante des nouvelles technologies et de la nécessité des entreprises d’être accompagnées dans cette évolution, je souhaite débuter en octobre 2024 la formation de Développeur web et web mobile au sein de l’ADRAR.

**DIPLOMAS Y HOBBIES**

**Formaciones :** Diplomados, Congresos, xxxxxxxxxx xxxxxx xxxxxxxxx xxxxxxxxxxxxxxxxx

**Hobbies:** xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx



©AZURIUS – Modelos-de-curriculum.com

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

CONTACT

**Stagiaire en informatique** *(via immersion Facilitée – France Travail)*

*Prest’ordi Venerque* | Juillet 2024

• Diagnostique informatique

• Démontage / remontage matériel informatique

• Installation logiciel

• Récupération des données

**Conseiller commercial en assurance**

*Allianz, Agences Auterive et Venerque* | 2021 – 2023

• Fidéliser et Développer le portefeuille de client particuliers et entreprises

• Ouverture et gestion des sinistres client

• Accueil physique et téléphonique des clients

• Gestion des réclamations

• Participation à la vie de des agences

• Accueil et Formation des nouveaux collaborateurs

**Employé polyvalent**

*Restaurant « Ah Table ! », Toulouse* | 2019 - 2021

• Responsable de l’activité Food-Truck et vente à emporter

• Création des menus avec le chef de cuisine

• Mise en place quotidienne des plats dans les entreprises clientes

• Présentation de l’activité du restaurant aux prospects

• Gestion des stocks

**Responsable de restaurant**

*Restaurant « La Pizzathèque », Toulouse*| 2015 – 2019

• Pizzaïolo

• Management d’une équipe de 5 personnes (formation, gestion des plannings, gestion du personnel durant le service)

• Gestion de la clientèle (prise de commande physique et téléphonique, encaissement, réclamation)

• Gestion des stocks

• Mise en place et respect des normes d’hygiène et de sécurité

**Associé-Gérant de restaurant**

*Restaurant « Le Corto », Saint-Pierre, La Réunion*| 2012 – 2015

• Chef de cuisine (création de la carte du restaurant, encadrement de 2 personnes, gestion du service)

• Management d’une équipe de 4 personnes (formation, gestion des plannings, gestion du personnel durant le service, versement des salaires)

• Création et développement d’une stratégie commerciale (publicité, recrutement, définition des objectifs, vente additionnels)

• Mise en place et respect des normes d’hygiène et de sécurité

• Comptabilité

**Pizzaïolo**

*Restaurant « La Pizzathèque », Toulouse*| 2009 – 2011

**Apprenti cuisinier**

*Restaurant « L’Entreparenthèse » Labège*| 2008 – 2009



06 32 89 31 68

wilfried.bourrinet@gmail.com

16 Rue Guillaume de Falgar

31810 Venerque

www.linkedin.com/in/wilbourrinet





Icono

Descripción generada automáticamente

COMPÉTENCES

* Aisance relationnel
* Capacité d’adaptation
* Polyvalence
* Rigoureux
* Travail en équipe
* Esprit d’équipe

FORMATION

CAP Cuisine *en alternance*

*CFA, Blagnac*| 2008 – 2009

BEP hôtellerie/restauration *spécialité cuisine*

*Lycée hôtelier, Toulouse*| 2006 – 2008

CENTRES D’INTÉRÊT

* Saxophoniste amateur
* Marche à pied
* Cuisine
* Lecture (science-fiction/fantasy)