

Estelle MORELLI

Développeuse web et web mobile

PROFIL & OBJECTIF

Passionnée par le monde de l'informatique, je cherche à mettre mes compétences analytiques et ma créativité au service du développement web. A la recherche d'un CDI à partir de Septembre 2024 au sein d'une entreprise dynamique où je pourrais continuer à apprendre et à contribuer, je suis prête à relever de nouveaux défis et à m'investir pleinement dans cette passionnante transition professionnelle.



CONTACT

📞 06 77 03 59 47

✉️ morelli.estelle@gmail.com

📍 Basée à Lons-le-Saunier

🚗 Permis B - Véhiculée

FORMATIONS

Janvier - Juillet 2024, OCLOCK (distanciel)

Titre Professionnel Développeur Web et Web Mobile

- 3 mois = Socle (PHP, HTML, CSS, JS),
- 1 mois = Spécialisation,
- 1 mois = Projet en équipe en conditions professionnelles (conception, développement en méthode agile..)

2015-2016, ENILBIO POLIGNY

Licence professionnelle en alternance Qualité et Sécurité Alimentaire

2012-2014, UNIVERSITE MONTPELLIER 2

Licence professionnelle Géosciences, Prévention et Traitement des Pollutions

GESTION DE PROJETS

#Artistiques

Réalisation d'œuvres (dessins, tableaux, arts numériques) en réponse à une demande client.

#Développement web

Conception de sites web en appliquant la méthode AGILE : wireframe, user stories, sprints, feedbacks.

PORTFOLIO



<https://estellemorelli.github.io/>

COMPETENCES

Esprit d'analyse,
Patience,
Détermination,
Rigueur,
Respect des méthodologies,
Créativité
Curiosité

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

Novembre 2017 - Septembre 2023

PACK SERVICE - CUISEAUX

Assistante Qualité (3 ans)

Responsable qualité (3 ans)

Mise en place d'une procédure de cybersécurité
Veille réglementaire
Programmation de logiciels d'étiquetages et fichiers supports
Relation clients et fournisseurs
Gestions des non conformités clients et non conformités internes
Animation et compte rendu de réunions
Pack Office, Codage VBScript

Septembre 2016 - Novembre 2017

COMTOISE DE SPECIALITE FROMAGERES

Assistante Qualité

Tests de validation des matières premières et des produits finis (Foodscan, organoleptiques)
Contrôle du respect des bonnes pratiques d'hygiène et de la maîtrise des points critiques.

LANGUAGES

HTML
CSS
PHP
Javascript

LANGUES

Anglais BULATS
écrit B2 / Oral C1