



DELPIERRE FABIEN (35 ANS)

Développeur web fullstack Junior

PROFIL

Après plus de 15 années à travailler En tant que pâtissier, j'ai décidé début 2022 de me réorienter professionnellement vers un domaine qui me passionne depuis mon enfance, l'informatique. A tous les niveaux, que ce soit dans la programmation ou encore le hardware, cet environnement est sans aucun doute celui qui me convient le plus.

Mon rêve a commencé à devenir une réalité avec l'obtention de mon titre professionnel de développeur web/web mobile obtenu après une intense formation.

Désormais, je passe mon temps libre à me perfectionner dans les technologies du développement Front-end et à enrichir mes connaissances lors de mes veilles technologiques réalisées au quotidien.

Sérieux, ponctuel et dynamique mais surtout passionné, je suis à la recherche d'une première expérience (emploi ou stage) dans le milieu du développement web lors de laquelle je suis certain de m'épanouir.

CONTACT

TÉLÉPHONE :
06 47 93 32 00

SITE WEB :
delpierre-fabien.fr

Email : fab.delpierre@gmail.com

LOISIRS

Passionné et éleveur d'oiseaux exotiques (champion de France 2016/2017/2018).
Informatique (Hardware / Software).
Programmation web.
Pâtisserie, Jeux vidéo, réalité virtuelle.

FORMATION

Institut d'Informatique Appliqué (IIA Laval 53)

Janvier 2022 – juillet 2022

Titre Professionnel Développeur web / web mobile (RNCP31114/Niveau 5).

Udemy Spécialisation vueJS 3

Aout 2022

Formation certifiante à distance.

Fromscratch, Mastering Front-end

Septembre 2022

Formation à distance.

Lycée Hôtelier Notre Dame de La Providence (Orchies 59)

2002-2006

CAP-BEP : Option alimentation : Pâtisserie / Chocolaterie / Confiserie / Traiteur et Glacier. (2004)

BAC PRO : Option alimentation : Pâtisserie / Chocolaterie / Confiserie / Traiteur et Glacier. (2006)

Collège les Argousiers (Oye-plage 62)

1998-2002

Diplôme National du Brevet. (2002)

PARCOURS PROFESSIONNEL

Artisan Pâtisserie Merlot, Responsable Pâtissier

2006-2010

En charge de la réalisation, de la production, de la traçabilité des produits et de la gestion d'une équipe de 5 personnes.

Chocolaterie Cémoi, Conducteur de Ligne

2010-2011

Gestion de ligne de production de chocolats en industrie agroalimentaire.

Neuhauser Bréal, Chef d'équipe

2011-2021

Gestion de lignes de production de brioches industrielles, animation d'équipe de 3 à 11 personnes.

Reconversion professionnelle Développement web Fullstack

2022

Obtention du titre professionnel, entraînement autodidacte de perfection aux langages de programmation et cela jusqu'à ce jour.

COMPÉTENCES (ESTIMATIONS PERSONNELLES)

