



**Guillaume  
BOURLIER**

## DÉVELOPPEUR FRONT-END JUNIOR

De la restauration, au contrôle qualité hygiène et environnement, j'ai toujours optimisé l'expérience utilisateur. Aujourd'hui, je le fais avec du code. Développeur Front-End React.js en reconversion, rigoureux, créatif et orienté solution.

✉ guillaumebourlier@live.fr  
🏠 Sartrouville (78500)  
📅 Né le 29/04/1987  
🔑 En travaux  
📞 06 47 18 98 66

### CENTRES D'INTÉRÊT

**Membre d'un club de Badminton**  
**Globe-Trotter**

### COMPÉTENCES

#### Outils

Git, Github, Figma, Eslint Prettier, Vite, npm/yarn

#### Design et IU

Responsive Design, Accessibilité Web, Sass

#### Frameworks et librairies

React.js (Hooks, Router, Contexte Api)

#### Langages

HTML5/CSS3/JavaScript

### EXPÉRIENCES PROFESSIONNELLES

#### Formation développeur front-end

De décembre 2024 à septembre 2025 Openclassrooms Tele-travail

#### Auditeur Qualité & Conseil dans la restauration

Depuis 2020 Convergence France

Audits et conseils en restauration

- Réaliser des audits d'hygiène, de structure, des engagements contractuels et de l'expérience consommateurs.
- Effectuer des visites conseils
- Rédiger des comptes-rendus d'audits.
- Contrôle des actions correctives
- Présentation des rapports en commission de restauration

#### Chef de cuisine

De 2019 à 2020 Serenest Rueil-Malmaison

- Conception des menus pour 250 couverts
- Gestion des stocks et commandes
- Organisation et management de l'équipe de cuisine
- Réalisation des préparations culinaires avec l'équipe
- Contrôle de la qualité de la prestation
- Garantir les règles d'hygiène HACCP et de bonnes pratiques en terme de sécurité au travail

#### Chef de cuisine

De 2017 à 2019 Elior Guyancourt

- Assurer la production culinaire pour 1400 couverts par jour
- Manager une équipe de 12 personnes
- Respecter et faire respecter les réglementations en matière d'hygiène et de sécurité au travail
- Gérer les commandes et les stocks

#### Second de cuisine

De 2007 à 2017 Sodexo La défense

- Réalisation des fiches techniques et élaboration des menus pour 4000 couverts
- Gestion des commandes
- Mise en place de la loi INCO
- Réalisation des préparations culinaires avec l'équipe
- Participation au service des repas aux convives

#### Chef de parti

De 2006 à 2007 St James & Albani Paris

- Réalisation du petit-déjeuner
- Réalisation des entrées et des plats de la carte

#### Apprenti (option cuisine)

De 2005 à 2006 Sofitel Luxury Hôtel La défense

#### Apprenti (option cuisine)

De 2004 à 2005 Les galopins (restaurant traditionnel) Suresnes

### DIPLÔMES ET FORMATIONS

#### BAC Professionnel hôtellerie restauration en alternance

De septembre 2004 à juin 2006 Santos Dumont Saint-Cloud  
Option cuisine

#### BEP hôtellerie restauration

De septembre 2002 à juin 2004 Santos Dumont Saint-Cloud