

JANIS GAUDREAU

Développeur web

- ✉ JanisGaudreault.JG@gmail.com
- ☎ (514) 993-8797
- 📍 225 Du Cardinal, St-Amable, J0L 1N0
- 🌐 <https://github.com/JanGaud>
- in <https://ca.linkedin.com/>

EDUCATION

Conception et programmation web (AEC)

- 🎓 Cégep de Maisonneuve
- 📍 Montréal, QC
- 📅 Février 2022 - En cours

COMPETENCES

- PHP ★★★★★☆
- JavaScript ★★★★★☆
- HTML/CSS ★★★★★★
- SQL ★★★★★☆
- Node.js ★★★★★☆
- PhotoShop ★★★★★☆
- LARAVEL ★★★★★☆

LANGUES

- Parlées
 - Français ★★★★★★
 - Anglais ★★★★★☆
- Écrites
 - Français ★★★★★☆
 - Anglais ★★★★★☆

OBJECTIF

Mon objectif est d'acquérir davantage d'expérience en programmation en travaillant sur des projets passionnants et stimulants. Je souhaite continuer à améliorer mes compétences en design UX/UI pour créer des produits de qualité et améliorer l'expérience utilisateur. Je souhaite également poursuivre mes études en gestion des affaires en T-I tout en travaillant. À long terme, je vise à devenir gestionnaire de projet en programmation pour diriger des équipes de développement et assurer la réussite des projets.

EXPERIENCE

Complexe Sky

- Service en salle

📅 Juin 2016 - Octobre 2019

📍 Montréal, QC

- Accueil des clients : accueillir les clients avec le sourire, leur offrir un menu et les accompagner à leur table.
- Prise de commandes : prendre les commandes des clients, répondre à leurs questions et conseiller sur les choix de plats.
- Gestion des stocks : aider à la gestion des stocks d'aliments et de boissons, vérifier les dates de péremption, ranger les produits dans les réserves, etc.
- Facturation et encaissement : calculer les additions, encaisser les paiements et rendre la monnaie, gérer la caisse et les paiements par carte de crédit ou débit.

Notre-boeuf-de-grâce

- Service au bar

📅 Novembre 2019 - Septembre 2020

📍 Montréal, QC

- Service au bar : préparer et servir des boissons, prendre les commandes des clients, nettoyer le bar et les ustensiles, etc.
- Mise en place du bar : préparer le bar pour l'ouverture, installer les équipements, vérifier l'état des stocks, préparer les boissons, etc.
- Élaboration de la carte : créer une carte de boissons en adéquation avec la clientèle et les tendances du marché, fixer les prix, élaborer des recettes de cocktails.
- Recrutement et formation du personnel : recruter et former le personnel de service et de bar..

Les références seront fournies sur demandes

PROFIL

Je suis une collaboratrice dynamique et créative, dotée d'un excellent esprit d'équipe et d'une forte motivation pour contribuer au succès de l'entreprise. Avec une dizaine d'années d'expérience professionnelle, j'ai acquis une solide expérience dans le travail en équipe, l'analyse de problèmes complexes, la planification stratégique et la créativité.

