Julien Demaiziere

développeur c++

Passionné par l'informatique et les jeux vidéo depuis toujours, je suis déterminé à faire carrière dans ce domaine et à contribuer à la création d'expériences immersives et innovantes grâce à mes compétences et expériences acquises dans le domaine.

EXPERTISE

DÉVELOPPEMENT C++ /C#

MODÉLISATION 3D

Unity **Unreal Engine**

NUMÉRIQUE RESPONSABLE

FORMATION

BUT INFORMATIQUE GRAPHIQUE 2023 à 2026, IUT Clermont Auvergne, Site du Puy-en-Velay (43)

BACCALAURÉAT général option NSI/Math 2023, Lycée Jean Renou, La Réole (33)

LANGUES

ANGLAIS (B2-C1)

ALLEMAND(A2)

CENTRES D'INTÉRÊT

SKIEUR ALPIN

Vive la vitesse et la neige dans les descentes!

LECTEUR DE ROMAN FANTAISIE/FANTASTIQUE J'ai lu et relu Harry Potter, Eragon et Le seigneur des anneaux trop de fois pour compter

> PATISSIER EN HERBE J'adore concocter des gateaux à mes heures perdues

CONTACTS

Le Puy-en-Velay (43)

07 81 97 55 74

julien.demaiziere@hotmail.com **Linkdin**: https://www.linkedin.com/in/julien-demaiziere

Permis: AM (non véhiculé)

COMPÉTENCES

PROGRAMMATION

- -Développement de page interactive avec Visual studio et Qt
- -Développement de Script sur Unity en C#
- -Développement de logiciel de traitement de données (fichier csv) en c++

LOGICIELS ET LANGAGES

- -Développement de site web avec HTML5, CSS, PHP, JS, React
- -Développement de code complexe et orienté objet en c++/python
- -Utilisation de GitHub pour le partage de code

MODÉLISATION 3D:

- -Modélisation d'objet de complexité varié avec 3ds max et blender (chien, lampadaire, train, maison...)
- -Création de texture pour des objets 3D avec Substance 3D Painter et 3ds max
- -Création de jeux avec Unity et Unreal Engine

EXPÉRIENCES ET PROJETS

2022 à 2023 – Le printemps de la musique Lycéenne, La Réole (33)

- -Classer et archiver les documents Sécuriser les mouvements -financiers: dépense, remboursements, investissement
- -Participer à l'élaboration de demande de subvention
- -Travail d'équipe

Chocolatier (Stage) 2020-P. Brossard, La Réole (33)

- -Création de différentes pièces de chocolat pour pâques
- -Polissage des moules