



JULIEN LABATI

PROFESSIONNEL DE LA VENTE ET DU SERVICE

Dynamique et autonome, j'ai acquis une solide expérience dans le domaine de la vente et du service. Je suis à la recherche d'une entreprise où je pourrai mettre à profit mes compétences, mon sens des relations humaines et ma bonne humeur, contribuant ainsi à la réussite collective.

CONTACT

- 📞 | +06.45.31.96.79
- ✉ | julien.labati@hotmail.fr
- 🖱 | <https://labatijulien.github.io/projet12/>
- 📍 | 8 rue André Bosch, 66000, Perpignan

COMPÉTENCES

- **Développement Web** : React.js, Responsive Design, Flexbox, API, Redux.
- **Gestion de Cuisine** : Préparation de plats, élaboration de menus, gestion des commandes et des plannings.
- **Formation et Accompagnement** : Formation des employés, mise en place de plans de nettoyage, gestion des stocks.

QUALITÉS

- Autonomie et Dynamisme
- Capacité d'adaptation
- Excellentes compétences relationnelles
- Esprit d'équipe

EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE

Intégrateur Web

OpenClassrooms (Formation Diplômante) | 2023-2024

Formation certifiante d'un an, équivalent Bac+2, financée par France Travail. Acquisition de compétences en développement Frontend pour les sites internet, notamment en utilisant React.js, SiteWeb Responsive, Flexbox, appel API, Redux.

Second de Cuisine/Pizzaiolo

Restaurant Il Gusto, Perpignan | 2021-2023

CDI de 39h commencé le 26/08/2021. Pizzaiolo avec des responsabilités élargies en tant que second de cuisine : préparation d'entrées froides et chaudes, desserts, plat du jour, élaboration de plats à la carte, passage de commandes fournisseurs, gestion des plannings et entretien de la cuisine.

Pizzaiolo/Chef de partie

It-italian Trattoria, Nantes | 2020

CDI de 39h commencé le 01/01/2020. Perfectionnement des compétences de pizzaiolo et acquisition de nouvelles compétences en préparation de pâtes fraîches et salades. Gestion d'une équipe de 3 personnes, mise en place d'un plan de nettoyage et rangement de la cuisine, gestion des stocks et des fiches de production.

Pizzaiolo/Formateur

Kiosque à Pizza, La Ferté-sous-Jouarre | 2017-2019

CDI 35h commencé en Mars 2017. Préparation des pizzas (pâte, cuisson, service), accueil clients, entretien du kiosque et du matériel, gestion de la caisse. Formation des futurs acheteurs de Kiosque.

FORMATIONS

- **2023-2024** : Intégrateur Web - OpenClassrooms
- **2015-2016** : Formation HACCP
- **2013-2014** : Contrat de professionnalisation niveau VCM - Retravailler dans l'Ouest
- **2010-2013** : Première année de Licence de Lettres Modernes (L1) - Faculté de Nantes
- **2007-2010** : Deuxième année de Psychologie (L2) - Faculté de Nantes
- **Baccalauréat Littéraire** - Lycée Gabriel Guist'hau (Spécialité Arts Plastiques)