



## Labati Julien

33 ans, dynamique, autonome, amical, autonome, ayant acquis une bonne expérience de la vente et du service. Cherchant à intégrer une entreprise où mes qualités humaines, ma bonne humeur et mes compétences seront des atouts appréciés.

## Me contacter:

8, rue André Bosch

66000

Perpignan

0645319679

julien.labati@hotmail.fr

## Experiences Professionnelles

### 2023-2024 Intégrateur Web - OpenClassrooms – Formation Diplômante

Dans le cadre d'une formation certifiante d'un an, équivalent Bac+2 et financé par France Travail, j'ai appris le développement Frontend pour les sites internet (React js, SiteWeb Responsive, Flexbox, Appel API, Redux)

### 2021-2023 Second de Cuisine/Pizzaiolo - Restaurant Il Gusto - Perpignan - CDI

Dans le cadre d'un CDI de 39h commencé le 26/08/2021, j'ai continué mon métier de Pizzaiolo. Au vu de mon investissement, au bout d'une année, j'ai secondé le Chef dans les tâches de cuisinier et de gestion d'équipe au sein d'une brigade (Préparation d'entrée froide, chaude, dessert, plat du jour, élaboration de plat à la carte, passage de commande fournisseur, gestion des plannings et entretien de cuisine)

### 2020 Pizzaiolo/Chef de partie - It-italian Trattoria - Nantes - CDI

Dans le cadre d'un CDI de 39h commencé le 01/01/2020, j'ai continué de perfectionner mon savoir faire de pizzaiolo, tout en acquérant de nouvelles compétences (pâtes fraîches, salades) et en effectuant le poste de chef de partie (gestion d'une équipe de 3, mise en place d'un plan de nettoyage/rangement cuisine, gestion des stocks, mise en place des fiches de productions, gestion des dlc)

### 2017-2019 Pizzaiolo/Formateur - Kiosque à Pizza – La Ferté-sous-Jouarre – CDI

Dans le cadre d'un CDI 35h commencé en Mars 2017, j'ai effectué le métier de pizzaiolo pour le Kiosque à Pizza. Outre la préparation des pizzas (faire la pâte, faire les pizzas, effectuer leurs cuissons, les rendre), j'ai fait l'accueil clients, l'entretien du kiosque et du matériel ainsi que la gestion de la caisse, ainsi que les formations pour les futurs acheteurs de Kiosque.

### 2016 Charcutier/Fromager/Poissonnier – Géant Casino – La Chapelle-sur-Erdre – CDD

Dans le cadre d'un Contrat de professionnalisation d'une durée de 11 mois, j'ai effectué le métier de charcutier/fromager au rayon coupe de l'hypermarché Géant Casino. Outre le service client et la gestion des stocks, j'ai eu pour tâche le réassortiment et l'entretien du rayon. J'ai également pratiqué le métier de poissonnier lors des remplacements et des pauses journalières.

### 2015 Serveur/Vendeur – Coffea – Nantes, France – CDI

Dans le cadre d'un CDI de 10h par semaine, je me suis occupé du stand Coffea. Outre la gestion du stand (Mise en rayon, gestion des stocks, nettoyage du stand, fermeture et gestion de la caisse), je me suis également attelé au service en salle, à la vente de produits et au conseil client.

## Formations

2020

**Formation HACCP obtenue**

2015/2016

**Contrat de professionnalisation niveau VCM (Vendeur conseil en magasin)**

2013/2014

**Obtenu** – *Retravailler dans l'ouest*: Études des techniques de ventes et de marketing, du vocabulaire de la vente et de la gestion des conflits.

2010/2013

**Première année de Licence de Lettre Moderne (L1)** – *Faculté de Nantes* : Etude de l'histoire et racines de la langue Française, de la littérature comparée et de la morphosyntaxe.

2007/2010

**Deuxième année de Psychologie (L2)** – *Faculté de Nantes* : Etude de la psychologie sociale, cognitive et clinique.

**Baccalauréat Littéraire Obtenu** – *Lycée Gabriel Guist'hau* : Spécialité Art Plastiques