

# LABARRE LORIS

## Développeur WEB




Recherche d'un stage développeur web


### FORMATIONS

<section class="">

#### Depuis le 7 mars 2022

Formation **Développeur web** à l'école OnlineFormaPro à Nevers. <https://www.accesscodeschool.fr/> 

#### De avril à aout 2021 :

Formation prépa **Développeur web** via le cursus Prep/Apprentissage de l'école en ligne **OpenClassrooms**.   
<https://openclassrooms.com/fr/paths/185-developpeur-web>  
Accompagnement personnalisé par un expert métier.

#### De 2012 à 2014 :

BAC Professionnel Cuisine - lycée Sadi Carnot à Saumur

#### De 2010 à 2012 :

CAP Cuisine en alternance - restaurant pizzeria Bella Vita / CFA CCI Centre Pierre Cointreau à Angers

### EXPÉRIENCES PROFESSIONNELLES

<br/>

#### De 2018 à 2022 :

Évolution de chef de partie à **chef de cuisine** au restaurant L'Horloge - Avallon

#### Compétences acquises :

- Gérer des commandes d'approvisionnement
- Manager l'équipe de cuisine (Planning, répartitions des tâches, organisation, transfert de savoir faire)
- Assurer la relation clientèle
- Élaborer la carte et le menu quotidien

#### De 2017 à 2018 - (Voyage en Australie) :

- **Chef de cuisine** à la brasserie Bill's - Coral Bay
- **Chef de cuisine** au restaurant pizzeria L'Hermitage Allegro Pizza - Perth



#### De 2016 à 2017 :

- Évolution de Chef de partie à **chef de cuisine** au restaurant traditionnel Le Grand Bleu et au restaurant Burger Bar - Village vacances Cap Esterel à Agay

- **Chef de partie** saisonnier au restaurant montagnard La Sittelle sur les pistes de Méribel

#### De 2015 à 2016 :

- **Chef de partie** saisonnier dans une brasserie de luxe La Croisette - La Baule

#### De 2014 à 2015 :

- **Chef de partie** dans un restaurant routier Le Petit Train - Saulieu

### À PROPOS DE MOI

git add .

Ancien restaurateur, je suis en reconversion professionnelle dans le domaine du développement informatique. J'ai 27 ans, je suis quelqu'un de motivé, passionné, curieux et je donnerai le meilleur de moi-même pour subvenir aux besoins de votre entreprise lors de mon stage. J'aime voyager et je suis ouvert à toutes proposition de stage en France.

### SOFT SKILLS

<link rel="stylesheet">

Tout au long de ma carrière de cuisinier, j'ai développé des compétences soft skills qui me serviront dans ma nouvelle carrière.

- Créativité, sens de l'innovation et goût du risque
- Curiosité, veille et capacité d'auto apprentissage
- Esprit d'équipe, communication et dynamisme
- Prise de connaissance, organisation et exécution d'un cahier des charges
- Adaptabilité, diplomatie et détermination
- Gestion du stress et sang-froid

Langues : Français et Anglais

### HARD SKILLS

width: calc(100% - 70px);

HTML



CSS



JS



### CONTACT

background-color: silver;

Adresse : 36 avenue Victor Hugo 89200 Avallon

Telephone : 07 62 46 36 00

E-mail : [loris\\_labarre@outlook.fr](mailto:loris_labarre@outlook.fr)

LinkedIn : [www.linkedin.com/in/loris-labarre](https://www.linkedin.com/in/loris-labarre)

Date de naissance : 07/04/1995

Perm : B - Véhicule