



LUCA SBERNA

FULL STACK DEVELOPER

- +39 339-5879853
- sberna.luca.dev@gmail.com
- Lombardia , Milano , 20157
- portfolio coming soon

SKILLS

- Agile & Scrum
- Git & Git Flows
- HTML5 , CSS3 , Javascript
- Bootstrap
- SASS
- React. Js
- Java
- Spring Frameworks
- PostgreSQL
- Postman

EDUCATION

EPICODE SCHOOL

Corso formativo da full stack developer di 950 ore , seguito da esperti nel settore , due valutazioni settimanali , esercizi giornalieri , build week di gruppo , e progetto finale con rilascio di un certificato

30/1/2023 - 30/7/2023

ITI LUIGI GALVANI

scuola superiore tecnico informatica

2010 - 2014

PROFILE

Full Stack Developer appassionato del mio settore e sempre alla ricerca di nuove opportunità per aggiornare le mie conoscenze. Amo lavorare in team non ho mai smesso di imparare e crescere professionalmente. Sono sempre alla ricerca di nuove sfide e opportunità per mettere in pratica le mie abilità e acquisire nuove competenze.

EXPERIENCES

EPICODE SCHOOL 30/1/2023 - 30/7/2023

Scuola di formazione professionale nel settore informatico della durata di 6 mesi. Il corso era strutturato in lezioni teoriche e pratiche, con l'affiancamento di docenti professionisti nel settore per verificare il mio apprendimento.

Durante il corso, ho affrontato diverse difficoltà, come ad esempio:

- Imparare a usare Git e Git Flows per gestire il versionamento del codice e la collaborazione con i colleghi.
- Integrare diverse tecnologie tra loro
- Risolvere i problemi e i bug che si presentavano durante lo sviluppo dei progetti.
- Rispettare le scadenze e i requisiti richiesti dai docenti e sopportare il carico di stress.
- Imparare a organizzare i progetti sulla base di diagrammi relazionali

SETTORE DELLA RISTORAZIONE 2014 - 2022

Prima di entrare nel settore IT, ho lavorato per diversi anni nel settore della ristorazione. Questa esperienza mi ha aiutato a crescere e a sviluppare la capacità di organizzare mentalmente il lavoro.

Dopo aver maturato diverse esperienze, ho raggiunto la posizione di capo cuoco in un locale, dove ho gestito un team di due persone, occupandomi del controllo dei costi alimentari, dell'inventario e della creazione di menù stagionali.

LINGUE APPRESE

- Italiano madre lingua
- Inglese medio
- Spagnolo alto