



Marin Weis

Recherche pour un stage de 10-12 semaines à partir du 13/04/2026 dans le domaine du développement informatique

CONTACT

📞 +33 7 69 52 91 83

✉️ marin.weis@gmail.com

📍 4 All. du Vallon de Cliscouët,
56000, Vannes, France

LANGUES

Anglais : B2

Allemand : A2

DIPLÔMES

- BNSSA (Brevet national de sécurité et de sauvetage aquatique)
- PSE1 (Premiers Secours en Equipe de niveau 1)
- Permis B
- BEM (Brevet d'études musicales)

CENTRES D'INTÉRÊT

- Pratique du sauvetage sportif en club depuis 3 ans
- Pratique du hautbois au Conservatoire de St Malo depuis 10 ans

GITHUB

- <https://github.com/Marin-Weis>

COMPÉTENCES INFORMATIQUES

- Programmations** : Java, Kotlin, Python, C, Bash, Dart, SQL
- Base de données** : Oracle, MySQL, MariaDB, SQLite, PostgreSQL
- Réseau** : technologies TCP/IP, services DNS/DHCP/HTTP
- Développement web** : HTML/CSS, PHP, Javascript, React
- Développement mobile** : Flutter (Dart), Android (Java/Kotlin)
- Logiciels** : IntelliJ IDEA, Android Studio, VSCode, Git, Docker
- Outils bureautique** : Word, Excel, Powerpoint, Notion

FORMATIONS

- 2024-2027
Université Bretagne-Sud
IUT Vannes, BUT Informatique, 2eme Année
Parcours : Développement (Réalisation d'applications : conception, développement, validation)
- 2021 - 2024
Lycée Jacques-Cartier, Saint-Malo, France
Baccalauréat Général - Obtenu avec la mention bien
Spécialités : Mathématiques-Physique-Chimie, Option : Maths Experts

EXPÉRIENCES :

Surveillant de baignade

Aquamalo - Juillet & Août 2025

- Surveillance et sécurisation des bassins, prévention des risques liés à la baignade
- Intervention rapide en cas d'incident, assistance et premiers secours
- Accueil, information et orientation des usagers pour une expérience sécurisée

Employé de rayon

Leclerc - Juillet 2024

- Mise en rayon des produits, respectant l'organisation et le facing des rayons
- Gestion des stocks : contrôle des produits et réapprovisionnement des étagères

Ouvrier ostréiculteur

SCEO LES HUITRES DE LA COTE D'EMERAUDE - Juillet 2022 & 2023

- Triage, calibrage, tamisage et conditionnement des huîtres
- Retournement des poches d'huîtres pour assurer une croissance uniforme