

Elsa Tanguy

Adresse : 28410 Serville

Téléphone : 07 67 71 55 93

Email : elsa.tang28@gmail.com.



Objectif Professionnel

En pleine réorientation professionnelle vers le développement web, je suis actuellement en formation pour devenir Intégrateur Web Junior chez OpenClassrooms. Mon expérience dans l'hôtellerie-restauration m'a permis de développer un sens du service, une gestion rigoureuse du temps et un excellent esprit d'équipe. Je souhaite désormais appliquer ces compétences à l'univers du web, en créant des interfaces utilisateurs fonctionnelles et esthétiques.

Compétences Techniques

- HTML5 / CSS3
 - JavaScript (bases)
 - Responsive Design
 - Intégration de maquettes
 - Utilisation de Git/GitHub
 - SEO (bases)
 - Outils de gestion de projet (Trello, Notion)
-

Expériences Professionnelles

Plonge/Aide Cuisine :

EHPAD, Abondant — 2024 - Présent

- Aide en cuisine pour la préparation des repas.
- Service de plonge pour assurer la propreté de la vaisselle.
- Gestion du matériel en respectant les normes d'hygiène.

Cuisinière - Restaurant Italien :

Dolia Nova, Saint-Quentin-Yvelines — 2022 - 2023

- Participation à la gestion de la cuisine (préparations chaudes et froides).
- Préparation de pizzas en collaboration avec le pizzaiolo.
- Service en salle, préparation et gestion du bar.
- Coordination avec le chef pour assurer un service fluide.

Stagiaire en Cuisine :

Restaurant Le Donjon, Houdan — 2018 - Stage de 2 mois

- Préparation des plats en cuisine sous la direction du chef.
- Respect des standards de qualité et des normes d'hygiène.
- Travail en équipe dans une cuisine dynamique.

Stagiaire en Cuisine :

Cardrona , Écosse — 2019 - Stage de 2 mois

- Participation à la mise en place et à la réalisation des plats.
 - Découverte des techniques culinaires locales.
 - Travail en autonomie sur certaines stations.
-

Formation

Intégrateur Web Junior

OpenClassrooms — 2022 - en cours

- Formation en ligne avec une spécialisation en HTML, CSS et JavaScript.

BTS Management en Hôtellerie-Restauration

Dolia Nova, Saint-Quentin-Yvelines — 2019 - 2021

- Cours de gestion d'équipe et gestion des opérations en restauration.

Baccalauréat Professionnel Cuisine

Lycée d'hôtellerie et de Tourisme de Guyancourt, Guyancourt— 2017 - 2019

- Mention assez bien.
-

Langues

- Français : Langue maternelle
- Anglais : Intermédiaire