



## Contact

### Phone

+33 6 46 73 78 02

### Portfolio

<https://portfolio-neelclaudel.vercel.app/>

### Email

neel.claudel@gmail.com

### Address

18 Route de Pont Lorois,  
Plouhinec 56680

## Education

Actuellement

**Certification Développeur Blockchain**  
Alchemy University

2022-2023

**Cursus License : Développeur**  
Wild Code School

## Expertise

- Programmation de Contrats Intelligents
- Blockchain et décentralisation
- Développement d'application Web
- Apprentissage / Formation Constante
- Développement d'application Web
- DeFi

## Language

English : Fluent

Français : Natif

# Neel CLAUDEL

## Développeur Web & Blockchain

Plongé depuis plusieurs années dans l'univers de la blockchain, j'ai combiné mes compétences en JavaScript, TypeScript et Solidity pour développer des solutions pragmatiques, innovantes et efficaces. Je m'efforce toujours de comprendre les besoins spécifiques de chaque projet pour offrir des résultats pertinents et adaptés. Passionné et motivé, je suis toujours prêt à collaborer pour explorer de nouvelles avenues dans le domaine de la blockchain. Ensemble, explorons les potentiels de cette technologie transformative.

## Experience

### Présent

Tokenhiro | Services

#### Développeur Freelance

- Expertise en développement web avec React - NextJS et TypeScript pour des solutions robustes et évolutives.
- Développement d'applications décentralisées utilisant Solidity pour des contrats intelligents fiables et sécurisé côté blockchain.
- Conseils en Stratégie Marketing et Design de Modèle économique pour projet de Finance Décentralisée pour les projets clients.
- Intégration avec de multiples Protocoles comme Chainlink, Thirdweb, IPFS, Alchemy, Infura, Moralis. Déploiement de Contrats sur tout les réseaux existants.

### Juin 2023 - Septembre 2023

Project Personnel

#### Développeur Jeux Vidéo / Unity

Développement d'un jeux vidéo multi-joueur en line en 3D avec le moteur de jeux Unity. :

- Découpage des scripts selon une logique d'évolution et de clarté de lecture.
- Création de Personnages et mise en place d'animations.
- Création de l'environnement / Level design et ajout d'élément de décors.
- Texturation et Shading.
- Utilisation d'outils externes comme Blender, Gaea, diverses assets.

### Septembre 2022 - Mai 2023

Wild Code School | Cursus License en Alternance.

#### Concepteur Développeur D'application

Suivie de cours en alternance et développement de project full-stack. Travail collaboratif via Github et la CI sur une stack :

- Node Js, React Frawork and Typescript pour back et front.
- SQL, GraphQL pour la gestion de base de donnée.
- Docker et la virtualisation

Ce que j'ai pratiqué pendant la formation :

- Algorithmique via Codewars en JS et TS.
- Création, réflexion et design système d'un projet suivant un MVP papier.
- Elaboration de la solution, Testing, CI.
- Présentation orale régulière des avancements du projet aux autres élèves.
- Explication de technologie complexes pour les non techniciens.

### 2021 - 2022

Project Personnel | Apprentissage de la programmation Web

#### Javascript, HTML, CSS, Solidity, Node, React

Les bases du développement web avec :

- VS code, HTML, CSS, Javascript

Les bases de la programmation sur la blockchain Ethereum avec :

- Solidity Programming Language, Nodejs Hardhat, Geth, Ganache.
- Apprentissage de la finance Décentralisée et sont fonctionnement technique.



## Hobbies

### Arts

Peinture à l'huile  
Création de musique électronique

### Sports

Surf  
Ski, Snowboard  
Course à pied

### Jardinage

## Voyages

J'aime parcourir et découvrir des pays aux environnements riches et variés, aller à la rencontre de cultures différentes et partager.

Suisse, Australie, Indonésie, Espace, Irlande, Allemagne, Italie, Maroc...

## Expérience Antérieure

### Avril 2022 - Août 2021

Carnac, France | Restaurant Le Sinko

#### Cuisinier

Mes fonction étaient similaires au poste précédent.

En Parallèle, je préparai mon entrée à la Wild Code School.

### Avril 2021 - Octobre 2021

Carnac, France | Restaurant Le Sinko

#### Cuisinier

Cuisinier pour un établissement familial à Carnac dans le Morbihan. Mes fonctions étaient de m'assurer des commandes produits et gestion des quantités suivant la demande, organiser le poste de travail, préparation des aliments et respect des recettes établie d'un point de vue qualitatif. Gestion du bon déroulement du service via une communication efficace pour transmettre les directives.

### Juin 2020 - Novembre 2020

Bonifacio, Corse | Restaurant "Chez Ange"

#### Chef de Partie - Cuisinier

Cuisinier pour un établissement Très fréquenté en Corse du sud à Bonifacio situé sur la plage de la Rondinara. Mes fonctions étaient principalement :

- Organiser le poste de travail pour répondre au besoins de rapidité du service.
- Formation des Commis de Cuisines.
- Répartition efficace de la charge de travail entre les différents cuisiniers du partie.
- Préparation des aliments et respect des recettes établie d'un point de vue qualitatif.
- Gestion du bon déroulement du service via une communication efficace pour transmettre les directives.

### Mai 2019 - Novembre 2019

Bonifacio, Corse | Restaurant "Chez Ange"

#### Chef de Partie - Cuisinier

Fonctions Similaires.

### Décembre 2018 - Avril 2019

Tignes, France | Restaurant "Le Bolin"

#### Chef de Partie - Cuisinier

Cuisinier pour un établissement Très fréquenté à Tignes du sud situé au sur des pistes d'un station très fréquentée des Alpes. Mes fonctions étaient similaire à mon experience en corse.

### Mai 2019 - Novembre 2019

Bonifacio, Corse | Restaurant "Chez Ange"

#### Chef de Partie - Cuisinier

Fonctions Similaires.

### Mai 2019 - Novembre 2019

Tignes, France | Hôtel "L'ours Blanc"

#### Barman

Dans un établissement de standing a Tignes. Accueil chaleureux et prise de commande, réalisation de cocktails, encaissements.

### Antérieures

Je suis parti en voyage où j'ai séjourné et travailler en Australie pendant un an et demi. Cela m'a permis d'apprendre l'Anglais, important quotidien dans le travail de développeur. J'ai vécu pendant 5 ans en Suisse à Lausanne, occupant multiples postes de cuisiniers en contrat CDD et interim en 2012 et 2017.