

BENJAMIN JEANNEROT

DEVELOPPEUR FULL-STACK

RESUMÉ

Je suis développeur **Full-Stack**,
Passionné par l'apprentissage des
dernières technologies et des
nouveaux Frameworks.
Curieux et enthousiaste, je suis prêt
à mettre en pratique mes
connaissances techniques dans un
partenariat enrichissant.
Rencontrons-nous !

CONTACT

Mail: benjamin.jeannerot@gmail.com
Tel: 06 40 15 70 99
Dom: 91300 MASSY
Mon LinkedIn
Mon Whire

COMPÉTENCES

- HTML, CSS
- Javascript et DOM
- BootStrap
- MongoDB, NodeJS,
- AJAX : méthode Asynchrone
- GIT: outils de productivité
- Angular
- jQuery et JQuery UI
- ExpressJS

CENTRES D'INTERÊT

- Romans Univers étendu Star-Wars
- Pratique hebdomadaire du sport en salle de fitness
- Pratique du JCC Magic the Gathering



FORMATIONS

Développeur Full Stack JavaScript

IFOCOP _ PARIS 11 : Octobre 2021 - Juin-2022

Titre RNCP niveau 6 (Bac+3/4)

- Développement d'un **site web statique (Front-end)**
- Création d'un site **web et mobile - Front en JS**
- Développement d'un **site web dynamique (back-end)**
- Création **d'applications** web et mobiles - **Back-end JS**
- Développement d'un réseau social en projet pédagogique

Référente Formation :

Fabienne THIRY (Responsable de formation Ifocop)
Email : fthiry@ifocop.fr
Tel : 01 40 21 83 78

Licence Management Hôtellerie restauration

Paris Dauphine Université: 09/2004- 06/2005

Licence Professionnelle Management en Hôtellerie
restauration

EXPÉRIENCES

Directeur de Restaurant

Arpège by ELIOR | Déc 2006 - Oct 2021

- Réalisation des **objectifs budgétaires**
- Supervision des activités quotidiennes de **15 à 20 employés** dans les établissements de restauration d'entreprises.
- Garant de la santé et **sécurité au travail**, mise en place des normes HACCP sur les établissements et application du PMS (Plan de Maîtrise Sanitaire).
- Développement du **relationnel client** : **Interlocuteur privilégié** de plusieurs clients prestigieux (Hermès, Groupe L'Express, Carrefour, Pernod Ricard, Humanis).
- Elaboration de **prestations événementielles** clé en main, du devis à l'événement (prestations jusqu'à 600 convives)
- Management d'**équipes pluridisciplinaires**

LANGUES

- Anglais** : intermédiaire supérieur (B2)
- Food & Beverage Assistant (England)**
Rhinefield House Hotel : janv-nov 2006