



✉ pierregruenais@gmail.com
📍 Permis G (Frontalier Suisse)
🗣 Français
📅 Permis auto/moto
📅 43 ans
🚗 Véhicule personnel
📍 annecy
📍 Mobilité Genève
📍 thonon et alentours

Liens

www.linkedin.com/in/pierre-g-33779383

<https://github.com/Pierre-gruenais>

Atouts

Gestion et travail d'équipe

methodique, pragmatique

**Capacité d'adaptation, curieux
et créatif**

**Capacité à fédérer - Esprit
d'équipe**

Gestion relationnel client

Résolution de conflits

Compétences

Gestion de projet agile

Trello, Methodes Scrum

**Réalisation interfaces
utilisateur web statique et
adaptable et dynamique**

React, Javascript, PHP

Maquetter une application.

Encadrement des Equipes

Centres d'intérêt

Lecture, Dessin, Moto

**Plongée Sous-Marine,
Randonnée , Vélo**

Langues

Langues

Français : Langue Maternelle

Anglais : Niveau B1

Pierre Gruenais

Developpeur Web front end spé REACT

Après une carrière enrichissante en tant que Chef de cuisine, j'ai choisi de me réorienter vers le développement web.

Passionné par la technologie et motivé par l'acquisition de nouvelles compétences, je souhaite désormais mettre à profit ma rigueur et ma créativité dans ce domaine en constante évolution.

Je suis actuellement en quête d'un poste de développeur web front-end, où je pourrais mettre mes compétences au service de projets innovants.

Expériences professionnelles

Création site Web - Projet de fin d'études

D'août 2023 à septembre 2023 **Ecole O'clock** téléprésentiel

Création d'un site web de partage de jardins entre particuliers, en suivant la méthodologie agile Scrum .

Projet en équipe de quatre personnes où nous avons planifié, conçu, développé, testé et présenté avec succès le site sur une période d'un mois.

Cette expérience a renforcé mes compétences en gestion de projet et en travail d'équipe, tout en me permettant de progresser dans le développement front-end, domaine qui m'était attribué.

- Collaboration étroite avec l'équipe pour définir les objectifs du projet et répartir les tâches de manière équilibrée
- Utilisation de technologies telles que HTML, CSS et JavaScript, React, PHP pour le développement du site web
- Livraison d'un site web dans les délais impartis avec des objectifs précis à atteindre
- Planification des méthodes agiles , organisation de réunions régulières pour suivre l'avancement du projet et résoudre les obstacles rencontrés
- Utilisation de compétences en communication, en résolution de problèmes et en prise de décisions rapides

Chef Manager

De février 2022 à septembre 2022 **Hoi An** Genève, Suisse

Food Court Spoon Confederation Centre

- Ouverture d'un nouveau concept Vietnamien style Street Food
- Management du service, de la satisfaction client et des encaissements
- Gestion et développement des recettes et des fiches techniques
- Réalisation des plannings, du recrutement, de la formation des équipes
- Supervision de toutes les activités de production, des commandes et approvisionnements fournisseurs, et du bon maintien des normes HACCP

Chef de Cuisine

De septembre 2018 à janvier 2021 **Google France - Api Restauration** Paris, France.

Chef de Cuisine

De 2010 à 2018 **Compass Group France** Paris

Responsable de cuisines collectives pour différents clients: Société Générale, Crédit Agricole, Cisco System.

Cuisinier

De 1997 à 2015 **Différents établissements** IDF

De 1997 à 2015 Cuisinier dans différents établissements sur Paris et sa banlieue.

Hôtel "Sofitel" Sèvres, "Le Ciel de Paris" Tour Montparnasse, "Hippopotamus" Noisy Le Grand

Diplômes et Formations

Titre Professionnel Développeur Web et Web Mobile FullStack Niveau 5 (équivalent diplôme bac +2)

D'avril 2023 à septembre 2023 **Ecole O'Clock** formation teleprésentiel

Formation Developpeur Web PHP, formation en continue de six mois intensifs cloturée par un projet "d'apothéose" impliquant la création d'un site web en équipe de 4 personnes divisée en Back-end et Front-end.

Apprentissage de nombreuses techniques: HTML, CSS,JS, PHP, SQL, GIT puis spécialisation REACT sur un mois en fin de formation.

Diplômes et Formations

- **BTS Hôtellerie-Restauration (Brevet Fédéral) et Baccalauréat Cuisine (Maturité Professionnelle)**

De 2016 à 2018 [Académie de Créteil \(VAE\)](#) Paris, France

Option B Art Culinaire, Art de la Table et du service

- **BEP Hôtellerie Restauration - CAP Cuisine (CFC - AFP)**

De 1997 à 1999 [Lycée Eugène Cotton \(Centre de Formation des Apprentis\)](#) Montreuil, France

- **Diplôme SST : Sauveteur et Secouriste du Travail**

2021 [Apave](#) Paris, France

- Intervenir face à une situation d'accident du travail
- Mettre en application les compétences SST dans le cadre de la prévention des risques professionnels