



Rémy Pierre

Développeur web junior

CONTACT



06 75 64 19 86



remy.pierre.86@outlook.fr



15 le Puy Merle,
19320 Clergoux

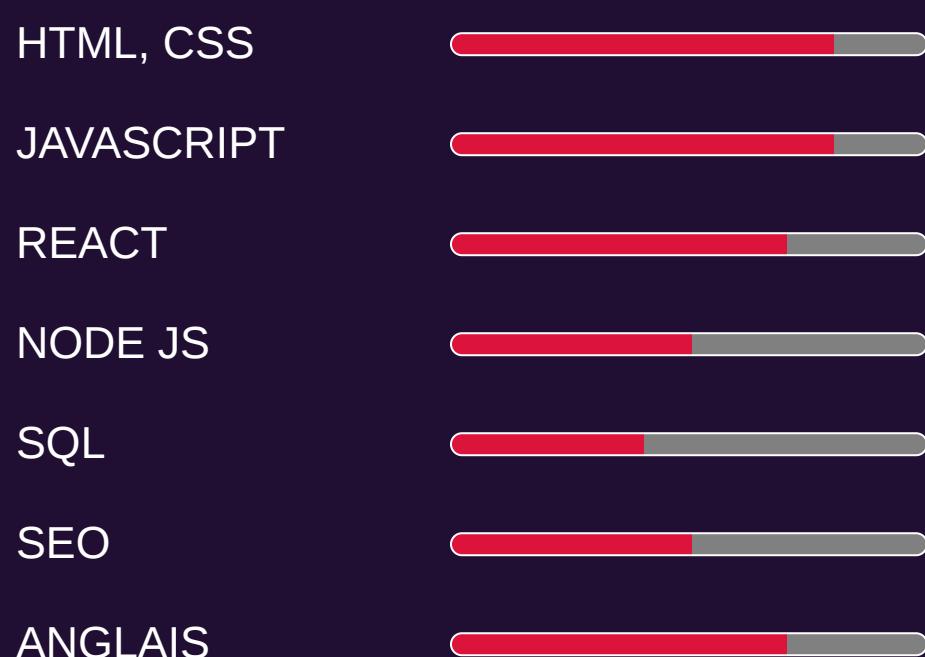


www.linkedin.com/in/remy-pierre-537b49266



<https://github.com/Remy-PIERRE>

COMPETENCES



ACTIVITES



Lecture



Jardinage



Famille

À PROPOS

À 18 ans, bac scientifique en poche, j'entre dans le monde du travail. Multipliant les expériences au gré des opportunités, passionné de logique et de résolutions de problèmes, je cherche aujourd'hui un travail dans le domaine du développement web.

EXPÉRIENCES PROFESSIONNELLES

Employé agricole

Travaux saisonniers / entreprise familiale

2003 - 2004 / 2015 - 2016

Cueillette de fruits et légumes, élevage et traître (chèvres, vaches), entretien de l'exploitation

Agent de production

Aggro-allimentaire - Byzac, Ucofel, Perlim

2005

Respect des normes d'hygiène, respect des quotas de production, travail en 2/8.

Manutention - Petit Jean, GLS France, Anonvo, Annet

2005 à 2007, 2012 à 2014

Réception des produits, respect des quotas de production, travail en 3/8.

Métallurgie / Maroquinerie - Claux, Pli Alu, Larbaletier, Maroquinerie de Bort les Orgues

2007 à 2010, 2015, 2019

Utilisation de machines à commandes numériques (plieuse-poinçonneuse, découpe laser ...), lecture de plans techniques, contrôles qualités des pièces.

Conseiller téléphonique

Sitel France - SFR

2014

Accueil des clients, utilisation des logiciels spécialisé, gestion des problèmes technique et redirection vers services spécialisés si besoin.

Chauffeur

ADS taxi

2016 à 2018

Suivi du planning, respect du code de la route, aide aux personnes handicapées (handimobile).

Employé en restauration

Boeuf jardinier, Au pêcheur de lune

2019 - 2020

Récéption des produits, préparation des plats sur commande, grillades, respect des normes d'hygiène, entretien du matériel.

Employé en supermarché

Carrefour, Super U

2021 - 2022

Vente et service aux clients rayons fromagerie, charcuterie, boucherie et boulangerie. Respect des normes d'hygiène. Préparation et fabrication du pain.

FORMATIONS ET DIPLÔMES

Développeur web

OpenClassRooms

2023

Titre professionnel de cuisinier

AFPA, Brive la Gaillarde

2020

Diplôme d'état d'aide soignant

IFSI, Toyes

2012

Baccalauréat série scientifique

Lycée Edmont-Perrier, Tulle

2004