



PORTFOLIO

CONTACT

-  8 boulevard St Louis
34150 Gignac
-  t.sabatier04@laposte.net
-  06 75 40 00 48
-  Permis - Véhiculé

LANGAGES

HTML · CSS
JAVASCRIPT

TECHNOLOGIES

REACT · NODE.JS
EXPRESS · MONGODB

COMPÉTENCES

RIGUEUR
ORGANISATION
APPRENTISSAGE
LOGIQUE
ESPRIT D'ÉQUIPE

CENTRES D'INTÉRÊT

ECONOMIE

Mandataire financier députée/maire.
Intérêt pour les politiques monétaires et les marchés financiers.

MUSIQUE

Passionné de musique et de concert. Pratique de la basse et guitare.

SABATIER TIMOTHE

DEVELOPPEUR WEB JUNIOR

PROFIL

Développeur web junior, formé sur des projets concrets de création et d'amélioration de sites web. Curieux et motivé par l'acquisition de nouvelles compétences, j'accorde une grande importance à la qualité du travail, à l'organisation et à l'apprentissage continu.

FORMATION

- 2026 - Certification développeur informatique OpenClassRooms
2020 - BTM Pâtisserie - CMA Gard (Nîmes)

PROJETS

Projets réalisés dans un cadre de formation professionnalisante

- Intégration de pages et de sites web à partir de maquettes, avec une attention particulière portée au responsive et à la qualité de l'interface
- Développement d'interfaces dynamiques en JavaScript, incluant la mise à jour du contenu sans recharge de page
- Gestion des interactions utilisateur : formulaires, modales, affichage conditionnel et événements
- Mise en place de fonctionnalités d'authentification (connexion utilisateur) avec gestion de tokens
- Communication avec des API pour récupérer, créer, modifier et supprimer des données
- Développement d'une application front-end avec React, basée sur des composants et une navigation fluide
- Développement d'une API back-end avec Node.js et Express, connectée à une base de données MongoDB (CRUD, gestion des données)
- Débogage, optimisation des performances, SEO et accessibilité
- Versionnement du code et suivi des projets avec Git et GitHub

EXPÉRIENCES

01/08/2020 RESPONSABLE PÂTISSERIES

Halaveli

- Gestion de la production : Planification et supervision de la fabrication en pâtisserie, chocolaterie et glacerie pour assurer qualité et rentabilité.
- Management du personnel : Recrutement, formation et gestion de l'équipe, motivation et développement des compétences pour maintenir la performance et la satisfaction.
- Innovation et développement : Création de nouvelles recettes et gammes de produits, recherche de tendances culinaires et adaptation aux préférences des clients pour enrichir l'offre de l'établissement.