



AYMEN BEN AMOR

Issu du terrain (restauration, BTP, médiation numérique), je me reconvertis aujourd'hui avec détermination dans le développement web. J'y transpose ma rigueur, mon sens de l'organisation, ma capacité d'écoute et mon goût du travail bien fait. Mon objectif : rejoindre des projets utiles, humains et structurés, où je pourrai apprendre et contribuer.



aymbena@gmail.com



+33 6 34 17 13 87



Fréjus Saint-Raphaël

FORMATION

- 2025-en cours: Formation Développeur Web & Web Mobile. Mode83.
- 2024: Titre Professionnel Médiateur Numérique. Mode83.
- 2001: BEP Restauration – Lycée Hôtelier Lycée Albert Camus.
- 2000: Baccalauréat Économique et Social (ES), Saint-Exupéry.

COMPÉTENCES

LANGUES

- Français : langue maternelle.
- Anglais : courant (CECR C1)
- Espagnol : intermédiaire (CECR B1)

INFORMATIQUE

- Maîtrise complète des outils bureautiques (PC/Mac)
- Utilisation avancée des logiciels professionnels : Excel, Word, CIEL, Cardex, Sketchup 3D, VScode.
- Adaptabilité rapide aux logiciels métiers (intranet, ERP, gestion de stock, etc.)
- Compétences en cours d'acquisition en développement web : HTML5, CSS3, JavaScript, PHP, SQL, CMS (WordPress), Git.

SAVOIR-ETRE PROFESSIONNELS

- Autonomie & responsabilité : 10 ans à la tête d'une entreprise, prise d'initiative constante.
- Encadrement & transmission : supervision d'équipes, formation et animation d'ateliers.
- Rigueur & qualité : respect des normes, contrôle continu, exigence professionnelle.
- Relation client : écoute, accompagnement, communication claire et personnalisée.


CENTRE D'INTERETS

- Cuisine : Pratique professionnelle et personnelle, créativité appliquée, sens du détail.
- Voyages : Découverte de cultures, autonomie, adaptabilité. (23 pays différents)
- Architecture : Sens de la structure, esthétique fonctionnelle.
- Lecture & écriture : Curiosité intellectuelle, réflexion personnelle, sens du récit.
- Cyclisme, randonnée, course à pied : Endurance, discipline, exploration du terrain.
- Géologie & Volcanisme: passionné par les dynamiques terrestres, les reliefs, aux séismes, et aux volcans.

EXPÉRIENCES

Second de Cuisine


Hôtel Méditerranée – Fréjus

 Janvier 2020 – Octobre 2023

Élaboration de la carte, gestion des plannings et commandes, réception des marchandises, encadrement des brigades (parties chaude et froide), contrôle qualité et conformité.

Chef de Partie


Hôtel Méditerranée – Fréjus

 Janvier 2019 – Décembre 2019

Responsable de la partie froide, commandes, contribution à l'élaboration des menus.

Commis de Cuisine & animateur Culinaire


Hôtel Club Vacanciel – Fréjus

 Avril 2016 – Décembre 2018

Conception de plats froids, entremets et desserts. Animation d'ateliers culinaires à destination du public.

Chef d'entreprise – BTP


BenamorTP – Fréjus-Nice

 Novembre 2006 – Décembre 2015

Création, gestion et développement d'une entreprise de travaux publics. Comptabilité, gestion d'équipes, relation client, conduite de chantiers.

Chef de Rang / Second de Salle


Renouveau La Baumette – Agay

 Février 2005 – Octobre 2006

Encadrement de salle, accueil client, prises de commande, mise en place, gestion de brigade.

Serveur


La Salamandre – Fréjus-Plage

 Juillet 2004 – Janvier 2005

Accueil, organisation du plan de salle, prise de commandes.

Chef de Rang


Auberge de la Rade – Agay

 Mai 2004 – Juillet 2004

Encaissements, service à table, gestion de mini-brigade.

Réceptionniste


Pierre & Vacances – Agay

 Mars 2004 – Avril 2004

Accueil clientèle, gestion des réservations, encaissements, night audit.

Employé Polyvalent de Restauration


La Luna – Agay

 Juin 2003 – Septembre 2003

Service, entretien, cuisine au froid, desserts, plonge.

Commis de Cuisine


La Luna – Agay

 Juin 2002 – Septembre 2002

Conception d'entrées et de plats froids, mises en place.

Plongeur

La Luna – Agay

 Juin 2001 – Septembre 2001

Plonge, réception des marchandises.