



# QUENTIN PERRIERE

## DÉVELOPPEUR WEB & APPLICATIF

PHP / SYMFONY • REACT /  
NEXT.JS • WORDPRESS •  
PYTHON

## COORDONNÉES



06.95.86.29.54



q.perriere@gmail.com



33800 Bordeaux

## COMPÉTENCES TECHNIQUES

- Back-end : PHP (Symfony), Python, Ruby (bases), APIs REST
- Front-end : JavaScript/TypeScript, React, Next.js, Tailwind, Bootstrap
- CMS : WordPress (intégration, thèmes)
- Bases de données : MySQL, MariaDB, PostgreSQL
- DevOps : Linux (Debian/Ubuntu), Docker, VPS, Raspberry Pi, systemd, Cloudflare Tunnel
- Tests : Pytest, Airtest, Unittest, Jest, Vitest
- Outils : Git/GitHub, Composer, Android Studio

## LANGUES

- Français : C2
- Anglais : C1+
- Espagnol : B2

## SOFT SKILLS

- Rigueur
- Adaptabilité
- Esprit d'équipe
- Gestion du stress
- Organisation
- Autonomie
- Communication professionnelle

## CENTRES D'INTÉRÊTS

- Développement web & applicatif
- Linux, serveurs & auto-hébergement
- Hardware & électronique
- Jeux vidéo

## FORMATION

**Bachelor développement web et application** 2025 – 2026

**BTS SIO – option SLAM – Lycée Louis de Foix** 2023 – 2025

**Baccalauréat Général – Lycée Cantau** 2020 – 2023

## EXPÉRIENCES PROFESSIONNELLES

**Testeur QA –** 01/2025–02/2025  
*Maxsea International*

- Réalisation de tests automatisés sur la nouvelle application Android et Windows
- Mise en place et exécution de scénarios de tests avec Pytest et Airtest
- Rédaction de rapports de bugs et suivi de la stabilité des versions

**Développeur Web –** mai–juin 2024  
*DWE64*

- Conception d'un site web professionnel avec Symfony
- Gestion de base de données avec Doctrine et MySQL
- Implémentation de rôles utilisateurs, sécurité (firewall, hashing)
- Déploiement local avec Docker & environnement XAMPP
- Configuration des routes, entités, formulaires & contrôleurs
- Collaboration agile avec le gérant et restitution technique

**Équipier polyvalent –** 12/2023–12/2024  
*McDonald's, Anglet*

- Travail en équipe dans un environnement dynamique
- Application rigoureuse des procédures d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Gestion de la pression et respect des standards de service