



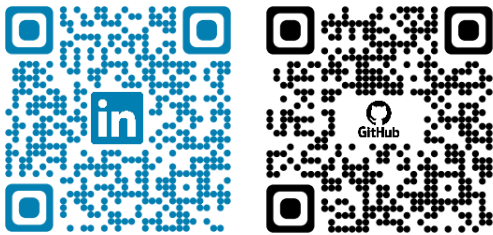
Hodicq William

Développeur Front-End Junior

Après 6 ans d'expériences dans l'hôtellerie, j'ai décidé de me reconvertir dans le développement web. En plus de mes compétences techniques, j'ai appris de mes précédentes expériences à communiquer avec les autres et à m'adapter à toutes situations.

Adresse : 32 route de la barrade
33121 Carcans
Age : 27 ans
Mobile : 06.17.15.61.30
Email : hodicq.william@gmail.com

Titulaire du permis B et véhiculé



Savoir-faire

- Construire des prototypes et interface utilisateur
- Développer et mettre à jour des applications web
- Intégrer une maquette
- Gérer des tâches administratives et commerciales
- Dynamiser une équipe

Savoir-être

- Travail d'équipe
- Meticuleux
- Organisé
- Capacité d'adaptation
- Ponctuel

Langues

- Anglais niveau I3-4
- Allemand intermédiaire

Mes centres d'intérêts

- Voyages
- Sports aquatiques
- Musique
- Jeux
- Cinéma
- Nouvelles technologies

TECHNOLOGIES PROFESSIONNELLES

- | | | |
|--------------|----------------|-----------|
| • Html | • VS Code | • Express |
| • JavaScript | • Git / Github | • MongoDB |
| • CSS | • React | • MySQL |
| • SASS | • Node.js | • PostMan |

CURSUS SCOLAIRE

Formation OpenClassRooms – Développeur Web
2020 - 2021

Séjour linguistique à l'école ILSC New-Delhi
2014 – 2015

Business English & English Communication Program (I 4 level) – Inde
3 mois

Licence professionnelle hôtellerie (en alternance)
2013 - 2015

Management des Produits de Restauration – IUT de Saint-Denis (93)

BTS Hôtellerie-Restauration
2011-2013

Option « Art Culinaire, Art de la table et du Service »
Lycée François Rabelais de Dugny (93)

EXPÉRIENCES PROFESSIONNELLES

Mercure Bordeaux Centre Ville
2018-2020

Réceptionniste tournant et mobile

Ibis Style Paris Roissy Charles De Gaulle
2015-2018

Chef de brigade de réception

Apprentissage au Comfort Hotel CDG
2014-2015

Service réception

Stage au Hilton Hotel Xi'an (Chine)
2012 – 4 mois

Chef de rang sur divers service

Salon de la gastronomie (Madrid) et Transgourmet
2012

Prestataire pour le stand Flvina'chef