

**Projet 3-1 : Identification des compétences acquises**

Ma passion pour la culture informatique, le web et mes expériences professionnelles m'ont permis lors de ce premier mois de cours de mieux découvrir et appréhender le métier de développeur web.

J'ai donc acquis de nouvelles compétences transversales et techniques à savoir :

1. La conception de mes premières pages web grâce aux cours lu sur HTML5, CSS.
2. L'accompagnement de mon coach formation est venu compléter ces nouvelles compétences, car j'ai su et pu développer :
  - un profil autodidacte et le sens de l'initiative.
  - m'adapter à suivre une formation en ligne, être rigoureux et précis.
  - savoir analyser, synthétiser et améliorer mon sens de l'écoute.
3. Mettre en place un plan d'action afin de rattraper mon retard pour défaut de connexion Internet.  
Tout cela m'a booster et permis donc d'être réactif.
4. La découverte des termes techniques en Anglais et des langages de programmation viennent me permettre d'acquérir de nouvelles connaissances et enrichir ainsi mes compétences annexes.

Enfin grâce aux projets à rendre j'ai acquis la faculté de rechercher sur internet des informations sur le métier de développeur et de me les appropriées.

J'ai fait...	Je suis capable de
<b>Bac pro Gestion administration GT</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ Connaître les procédures Administratives et de Gestion.</li><li>✓ Savoir utiliser les outils bureautiques</li><li>✓ Apprendre l'Anglais</li><li>✓ Connaître les procédures administratives et comptables des outils informatiques</li><li>✓ Faire preuve de capacités relationnelles et de communication</li><li>✓ Maîtriser les techniques d'accueil téléphonique et physique</li></ul>
<b>CAP Employé polyvalent de restauration</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ Renseigner le client sur la composition des produits (salades, sandwiches, ...) et enregistrer sa commande</li><li>✓ Préparer des plats simples (salades, assiette de crudités, de fromages, desserts, ...)</li><li>✓ Cuire des viandes, poissons ou légumes</li><li>✓ Préparer des sandwiches</li><li>✓ Disposer des produits sur le lieu de vente</li><li>✓ Remettre la commande au client (service à l'assiette, emballage à emporter, plateau, ...)</li><li>✓ Encaisser le montant d'une vente</li><li>✓ Conditionner un produit</li><li>✓ Entretenir des locaux</li></ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Nettoyer du matériel ou un équipement</li> <li>✓ Hygiène HACCP</li> </ul>
<b>Stage Archives Municipal Dunkerque</b> <b>Secrétariat et Gestion</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Mettre en place dans Excel d'une base de données sur tout les permis de construire délivrés de 1930 à 2014 dans le cadre de la dématérialisation des documents papiers.</li> <li>✓ Utiliser le logiciel lotus pour les ordres de travail, Gestion des plannings.</li> <li>✓ Gestion et Secrétariat</li> </ul>
<b>Responsable Adjoint Rayon produits Frais</b> <b>Monoprix</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Travailler en Boulangerie pâtisserie, Poissonnerie, Charcuterie, Fruits et légumes, Fromagerie.</li> <li>✓ Encaissement</li> <li>✓ Passer des commandes, réception et gestion des stocks.</li> <li>✓ Gérer une équipe</li> <li>✓ Faire preuve de capacité relationnelle et de communication</li> <li>✓ Traduire en Anglais</li> <li>✓ Accueillir et réceptionner les clients</li> <li>✓ Utiliser le logiciel Gold pour passer les commandes</li> <li>✓ Savoir travailler en équipe</li> <li>✓ Respecter les règles d'hygiène HACCP</li> <li>✓ Appliquer les termes techniques de courtoisie</li> </ul>
<b>Stage à la FDJ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Savoir travailler en équipe et écouter</li> <li>✓ Accueillir et réceptionner des clients</li> </ul>
<b>Auto Entrepreneur</b> <b>(KANKOU)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Créer une d'entreprise</li> <li>✓ Gérer une entreprise</li> <li>✓ Faire preuve de capacité relationnelle et de communication</li> <li>✓ Faire de la prospection</li> </ul>
<b>Employé commercial Intermarché</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Encaisser</li> <li>✓ Faire preuve de capacité relationnelle et de communication</li> <li>✓ Passer Commandes, réceptionner et gérer le stock</li> <li>✓ Réassortir les rayons</li> <li>✓ Cuire des produits de Boulangerie/pâtisserie</li> <li>✓ Informer les clients</li> <li>✓ Savoir travailler en équipe</li> </ul>