

# Valentin Oliver

## Recherche de stage de développeur web dans le cadre de ma reconversion professionnelle

✉ valmatem13@orange.fr ☎ 0630567838 📍 Nice, France 🔗 [linkedin.com/in/valmatem-oliver](https://www.linkedin.com/in/valmatem-oliver)



### Compétences

- JavaScript
- PHP
- Node Js
- Vue Js
- Symfony
- HTML5
- CSS3
- WordPress



### Formations

2024 – 2025  
Nice, France

#### **Titre Professionnel Développeur Web et Web Mobile,** Greta Nice Côte d'Azur

Reconversion dans le développement web :

- Développement front-end d'une application web (maquette, interface, site web dynamique)
- Développement back-end d'une application web (base de données relationnelles)
- Intégration des recommandations de sécurité, d'adaptabilité et d'éco-conception

2018 – 2020  
Nice, France

#### **BTS Management en Hôtellerie et Restauration,** Esccom

Gestion d'un établissement d'hôtellerie ou de restauration

2017 – 2018  
Nice, France

#### **CAP Cuisine,** Esccom

Parcours de mise à niveau en Hôtellerie et Restauration



### Expériences professionnelles

07/2022 – 02/2024  
Nice, France

#### **Manager de rayon Boucherie,** Etablissement UExpress

- Gestion de projet : Création du rayon boucherie dans le magasin
- Suivi des indicateurs : Suivi des stocks et des commandes, analyse des données
- Coordination d'équipe : Gestion d'une équipe dans le but de collaborer efficacement
- Orientation client : Attention particulière à la gestion des besoins clients

09/2020 – 06/2022  
Nice, France

#### **Extra cuisinier,** Etablissement d'interim

- Organisation : Mise en place pour le service selon les stocks et les réservations
- Adaptabilité et flexibilité : Passage par plusieurs poste au sein d'une cuisine professionnelle
- Travail en équipe : Collaboration avec d'autres postes afin de garantir un service fluide

08/2018 – 08/2020  
Nice, France

#### **Apprenti cuisinier,** Hyatt Regency Nice Palais de la Méditerranée

- Gestion de la qualité et des détails : Garantir une expérience haut de gamme aux clients de l'hôtel
- Suivi de cahier de charges : Réalisation de plats en accords avec les fiches techniques données
- Gestion de l'imprévu : Réagir aux demandes parfois surprenantes des clients de l'hôtel



### Langues

**Anglais** – Fluent • **Espagnol** – Notions de base