

CONTACT

- 06.67.52.18.31
- <u>yann.bastin.jeannot@gmail.com</u>
- 97290 Le Marin
- 🖒 <u>bastyann972</u>

HARD SKILLS

Intégration Web:

 HTML5, CSS3, et SCSS (SASS), en respectant les principes de design et d'accessibilité.

Développement Frontend:

 JavaScript (manipulation DOM, intégration API REST) et React.

Développement Backend :

 Node.js et Express. Gestion des bases de données relationnelles avec PostgreSQL

Gestion de projet numérique :

 Rédaction de cahiers des charges, création de wireframes et de user stories.
Utilisation de Git/GitHub.

LANGUES

- Anglais (niveau B1)
- Espagnol (niveau B2)

Modalité de la formation : 2 semaine en entreprise / 1 semaine en cours Eligibilité à la prime de 6000 €

BASTIN YANN

DEVELOPPEUR FRONT-END

PROFIL

Passionné par la technologie et animé d'une grande curiosité, je me spécialise dans le développement web front-end. Actuellement en formation en développement web et accessibilité, je souhaite poursuivre en alternance en tant que concepteur développeur d'applications dès le 26 janvier 2025. Je possède une forte capacité de résolution de problèmes, un excellent esprit d'équipe, et un grand intérêt pour l'apprentissage continu des nouvelles technologies.

FORMATION

Développeur web et accessibilité (École O'clock), 02/2024 - 12/2024 Titre professionnel de niveau V 1500 heures (téléprésentiel)

BEP hôtellerie restauration au lycée Montgérald (Martinique), 2005

EXPERIENCE

Développeur Full-Stack

École O'clock | 10/2024 - 12/2024

Conception et développement d'un site e-commerce complet, de l'idée initiale à la livraison d'un MVP, en équipe et selon la méthodologie agile Scrum. Bonnes bases en Node.js, Express.js, et PostgreSQL pour le back-end, avec une maîtrise de EJS pour concevoir des interfaces utilisateur dynamiques et responsives. Expérience avec des outils de test tels que Thunder Client et pratique d'une collaboration efficace grâce à des méthodes structurées.

Voir mon portfolio

Barman spécialisé en cocktails

Pierre et Vacances - Sainte-Luce | 02/2023 - 08/2023 (CDD)

Création et préparation de cocktails personnalisés pour les clients d'un complexe hôtelier. Gestion des stocks et maintien d'un environnement de travail propre et sécurisé.

Chef gérant tournant

Sogeres - Île-de-France | 06/2011 - 12/2022 (CDI)

Supervision de plusieurs établissements, gestion d'équipe et des opérations quotidiennes. Élaboration de menus et gestion des commandes tout en assurant la qualité des services.

Marine National 2007/2011