



BASTIN YANN

DEVELOPPEUR FULL-STACK

Bonjour je m'appelle yann passionné par le développement web front-end, je cherche une alternance en tant que concepteur développeur d'applications. Curieux et motivé, j'aime résoudre des problèmes et apprendre de nouvelles technologies.

CONTACT

- ☎ 06.67.52.18.31
- ✉ yann.bastin.jeannot@gmail.com
- 📍 Martinique, Ile de France
- 🐙 [bastyann972](https://github.com/bastyann972)

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)

Modalités de la formation :
2 semaines en entreprise /
1 semaine en cours.
Éligibilité à la prime de l'État

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)

Participation à la conception et au développement d'un site e-commerce en équipe selon la méthodologie agile Scrum. Expérience en Node.js, Express.js, PostgreSQL pour le back-end et maîtrise de EJS pour des interfaces dynamiques et responsives. Familiarisé avec les tests via Mocha.

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.

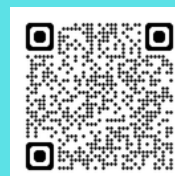
Chef gérant tournant

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

Pour plus d'information



N'hésitez pas à
allé voir
mon portfolio