



# BASTIN YANN

DEVELOPPEUR BACK-END

## CONTACT

- ☎ 06.96.65.77.29
- ✉ [yann.bastin.jeannot@gmail.com](mailto:yann.bastin.jeannot@gmail.com)
- 📍 97290 Le Marin
- 🐙 [bastyann972](https://github.com/bastyann972)

## HARD SKILLS

- Intégration Web : HTML5, CSS3, SCSS (SASS)
- Développement Frontend : JavaScript, REACT
- Développement Backend : PHP, NodeJS avec Express, PostgreSQL, MySQL, MongoDB
- Gestion de projet numérique : rédaction d'un cahier des charges, suivi technique, wireframes et user stories, versioning avec Git/GitHub
- CMS : WordPress

## LANGUES

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

## PROFIL

Passionné par la technologie et animé d'une grande curiosité, je me spécialise dans le développement web back-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 Back-End

École O'clock | 10/2024 - 12/2024

Participation au développement d'une application web en équipe, de la conception à la livraison d'un MVP, selon la méthodologie agile (Scrum). Implémentation du back-end avec Node.js et Express.js, gestion des données avec PostgreSQL, et tests des API réalisés via Thunder Client.

### 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

Modalité de la formation :

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