

# BENJAMIN HALAJDA



## Profil Professionnel

Après un Bac Général et Technologique acquis durant mon parcours au Creps de Wattignies au pôle espoir volleyball(sport études), j'ai décidé de poursuivre mes études en BTS Diététique afin de continuer d'approfondir mes connaissances autour de ce domaine. Après une année où j'ai acquis de l'expérience dans différents domaines grâce aux stages, j'ai décidé de me réorienter en tant que développeur web, domaine différent mais dans lequel j'ai déjà de l'expérience notamment grâce à la spécialité NSI pratiqué au lycée.

## COORDONNÉES



+33 7 82 47 18 66



389 Bon Henri Dunant,  
Mâcon 71000



benjaminhalajda@gmail.com



06/05/2004 ( 19 ans )



Française

## COMPÉTENCES

### QUALITÉS :

- Esprit d'équipe
- facilité à m'exprimer devant des inconnus

### COMPÉTENCES HUMAINES:

- Organisation
- Sérieux

## Langues

Anglais

(lire, parler, comprendre)  
(colocation pendant un an avec un Canadien)

Espagnol

(lire, parler, comprendre)  
(colocation depuis deux ans avec un Argentin)

## Informations supplémentaires

- Cuisine diététique
- Photographie
- Sportif de haut niveau



## PARCOURS PROFESSIONNEL

**Entraîneur de volleyball, 09/2022- Actuel**

**Volleyclub Mâconnais - Mâcon, Bourgogne-Franche-Comté (71)**

- Elaboration des entraînements
- Responsabilité des jeunes ( entraîneur des équipes jeunes)
- Facilités à s'exprimer devant un groupe

**Joueur de volleyball , 08/2022- Actuel**

**Volleyclub Mâconnais - Mâcon, Bourgogne-Franche-Comté (71)**

- Sportif de haut niveau (5-6 entraînements pas semaines)

**Cuisinier, Livreur, Préparateur de commande (Stage), 01/2023 - 01/2023**

**Cuisine centrale - Mâcon, Bourgogne-Franche-Comté (71)**

- Élaboration de préparations froides et chaudes.
- Réalisation des recettes proposées au menu.
- Estimation des besoins, consultation des stocks.
- Gestion du service.
- Entretien de l'espace de travail.

**Cuisinier en collectivité (Stage), 04/2023 - 04/2023**

**Cantine du collège Sain-Exupéry - Mâcon, Bourgogne-Franche-Comté (71)**

- Remplir des factures
- Cuisiner en respectant les règles d'hygiène
- Organisation pour les livraisons
- Réception des marchandises, contrôle de la quantité et la qualité.
- Conditionnement des préparations.
- Nettoyage de la station de travail.
- Passage des commandes d'achat auprès des fournisseurs.
- Elaboration de menu



## FORMATIONS

**Diplôme de niveau 5 ( BAC+2) : Développeur Web, 09/2023- Actuel**  
**Openclassrooms**

**BTS : Diététique, 09/2022- 07/2022**  
**CNED**

**Baccalauréat Général (Mention Bien), 09/2019- 07/2022**  
**Lycée Marguerite de Flandre- Gondcourt, Nord (59)**

**Brevet des collèges (Mention Bien), 09/2015- 07/2019**  
**Collège Notre Dame des Anges - St-Amand les eaux, Nord (59)**