



Brian Mortuaire

Développeur Web

Je suis à la recherche d'un poste dans le domaine du Web Développement
Réel passionné de ce secteur, possèdant 2 années d'expériences, je suis dotée d'un excellent relationnel, du sens de l'écoute, de plus je suis rigoureux, organisé et polyvalent.

Coordonnées

EMAIL

brian.mtr@outlook.fr

ADRESSE

7 Clos des Meuniers, 59494
Aubry-Du-Hainaut, France

Numéro de téléphone

07 83 44 72 32

Permis de conduire

Permis B

Langues

Français

Anglais: niveau B1

Espagnol: niveau A 2

Compétences

- Sens développé de l'organisation
- Capacité d'écoute
- Travail d'équipe

Centre d'intérêts

Sports

Musique

Numérique

Gaming

Parcours professionnel

Happy Nivelle Project

Développeur web

PopSchool

Anzin

Janvier.2021 à Mars.2021

- Happy Nivelle est un association d'événementiel pour laquelle j'ai réalisé le site web en Ruby on Rails sur une durée de 2 mois.

-Les fonctionnalités: Création d'un système d'authentification, création d'événement par l'utilisateur avec validation pas l'admin (ajout d'image, description, titre, heure et date) avec différents statuts (à venir/ en cours/ passé) pour l'événement en question. Système de vote, formulaire de contact.

Formation Développement web

Développeur web

PopSchool

Anzin

Sept.2020 à Déc.2020

- Durant la formation nous avons eu la chance d'apprendre Laravel, PHP, Ruby on rails, html, css, javascript, ionic, vue.js et angular.js.

-Gestion de projet, méthode agile

-La formation c'est déroulé avec 1 semaine de projet tout les 2 semaines sur une durée de 4 mois.

Chef Grillardin

Serveur/cuisinier

Courtepaille

Petite-fôret

Sept.2017 à Mars.2020

- Chef de rang (Carré personnel, encaissement, reapprovisionnement bar)

-Grillardin: Préparation des viandes, accompagnements et cuissons.

Serveur

Chef de rang

Léon de Bruxelle

Aulnoy-Lez-Valenciennes

Oct.2016 à Déc.2017

-Chef de rang (encaissement à table, caisse personnel)

-responsable hygiène

Serveur/Barman/Écaillez

Polyvalence

Saint Antoine

Cannes

Sept.2014 à Sept.2016

-Barman: préparation des boissons, cocktails, boissons chaude + desserts.

-Chef de rang: gestion de son rang, prise de commande, encaissement

-Écaillez: Composition artistique de plateau de fruit de mer, cuisson fruit de mer.