



Diego Riello

Développeur Web & Web Mobile (en formation)
- Reconversion professionnelle

Béziers • 06.20.99.24.67 • diego.riello@wanadoo.fr
[LinkedIn](#) • [GitHub](#)

Profil professionnel

En reconversion vers le développement web après 20 ans d’expérience en management et en restauration, animé par la rigueur, le sens du résultat et l' esprit d’équipe. Actuellement en formation DWWM à l'École Régionale du Numérique, je recherche un stage de 2 mois pour consolider mes compétences en front-end (HTML, CSS, Javascript, React) et back-end (Node.js, MySQL, API REST) sur des projets concrets.

Compétences

- **Front-end** : HTML • CSS • Bootstrap • Javascript • React (*en cours d’acquisition*) • Responsive Design
- **Back-end** : Node.js • MySQL • API REST (*en cours d’acquisition*)
- **Outils** : Git / GitHub • VS Code • WordPress (administration)
- **Gestion de projet** : Organisation • Planification • Suivi d’indicateurs
- **Management** : Coordination d’équipe • Animation de la performance
- **Communication** : Relation client • Résolution de problèmes • Esprit collaboratif
- **SEO & Web** : Référencement naturel (bases) • Optimisation de contenu
- **Soft skills** : Autonomie • Adaptabilité • Sens du résultat
- **Culture terrain** : Logistique • Gestion des stocks • Hygiène & sécurité

Escape Game l'Apéro Béziers (EGA)

[Site](#)

- Distribution d’un concept d’escape game mobile alliant jeu et apéritif, valorisant les produits locaux d’Occitanie.
- Gestion complète du projet : communication digitale (réseaux sociaux, visuels Canva), création du site web avec Wordpress, organisation commerciale et logistique.

Expériences

Adjoint Manager — LIDL Sérignan • 2023–2025

Management des équipes, optimisation des plannings, suivi des KPI, plans d’action, animation commerciale.

Chef Caisse — LIDL Béziers • 2019–2023

Supervision ligne de caisse, gestion coffre, accueil client, résolution de conflits, gestion rayons frais.

Gérant Chef de cuisine — Restaurant Les Comédiens Béziers • 2012–2019

Cuisine traditionnelle, traiteur de réception, organisation d’évènements.

Traiteur Chef à domicile Sérignan • 2009–2012

Repas associatifs, cours de cuisine, consulting.

Chef de cuisine — Le Jardin Vias-Plage • Saison 2009

Cuisine semi-gastronomique, élaboration cartes/menus, ratios.

Conseiller commercial — Davigel Béziers • 2007–2008

Vente de produits frais/surgelés, conseil restauration traditionnelle & collective.

Gérant Cuisinier — Le Beach Vias-Plage • Saison 2007

Restaurant saisonnier, cuisine traditionnelle, soirées animées.

Cuisinier — La Chamberte Villeneuve-lès-Béziers • 2005–2006

Table d’hôte, rôtisserie à la cheminée.

Formations

- Titre pro developpeur web (en cours)
- WordPress — Création & admin de site (2024)
- Réseaux sociaux — Dév. commercial (2024)
- BTS Hôtellerie-Restauration (non-abouti) — ESICAD Montpellier
- Bac Pro Hôtellerie-Restauration — Lycée Jean Moulin Béziers

Engagement associatif

Président — Assoc. Calandretas Besierencas

2017 – 2018 – Organisation d’événements solidaires – Écoles occitanes de Béziers Pilotage des actions de financement et de communication au profit des écoles occitanes. Animation et coordination d'équipes bénévoles, gestion logistique des événements et promotion des valeurs culturelles occitanes auprès des familles et du grand public.