






ABDELGHANI HAMAZ

DÉVELOPPEUR FULLSTACK EN ALTERNANCE A LA 3.W.ACADEMY



COORDONNÉES

-  86 allée louis degunst , Dunkerque
-  07-66-74-08-48
-  abdelghani.hamaz.pro@gmail.com
-  24 ans
-  Permis B

COMPÉTENCES

- Langages de programmation (C++, HTML/CSS, JS, PHP, MySQL).
- Création , développement d'un site web

LANGUES

kabyle

Langue maternelle

Français

Bilingue

Arabe

Bilingue

Anglais

Courant

Italien

Opérationnel

CENTRE D'INTERET

judo en haut niveau (15 ans) .
jeu d'échecs .
mythologie (grecque , égyptienne) .
découverte des cultures au travers des
voyages (Afrique ,Asie, Europe)

PROFIL PROFESSIONNEL

passionné par le web et les nouvelles technologies , doté d'une grande culture générale couvrant divers secteurs et industries, résultant de 3 années de transcription universitaire. Maîtrise des technologies réseaux , équipements et logiciels . Excellentes compétences en gestion du temps et en travail en équipe.

FORMATION ET DIPLÔMES

développement web : développement web , 03/2022 – En cours
3W ACADEMY - distanciel

développement web et big data : développement web et data ,
02/2021 - 09/2021
OpenClassRoom - distanciel

licence informatique et mathématique : informatique, 09/2017 -
07/2020
université du littoral cote d'opale - Dunkerque, 59

EXPÉRIENCES PROFESSIONNELLES

Auto-entrepreneur, 10/2021 - Actuel

Uber - Dunkerque

- Traitement des factures et tenue des livres afin de préserver la bonne santé financière de l'entreprise.
- Identification des contraintes de délais et de coûts pour élaborer les spécifications du projet.

Gérant en restauration, 03/2019 - 10/2021

SARL royal - Dunkerque - CDI

- Respect de l'ensemble des normes de sécurité de l'entreprise, notamment des procédures de qualité et d'hygiène alimentaires.
- Suggestion de plats supplémentaires, de boissons et de desserts pour augmenter le chiffre d'affaire .

Employé polyvalent de restauration, 04/2018 - 01/2019

SARL maestro - Dunkerque - CDI

- Vérification du contenu sur les plateaux pour assurer la réception de toute la commande.
- Suggestion de plats supplémentaires, de boissons et de desserts pour augmenter le chiffre d'affaires.