GRÉGOIRE PINTE

Développeur Front-End



Permis B - Véhiculé



+33659970614



gregoire.pinte@gmail.com



github.com/g4rf4z



gregoirepinte.com



Compétences

HTML5 - CSS3
TailwindCSS
JavaScript
TypeScript
Vue.js
Node.js
Express.js
MongoDB
SQL
GitHub



Anglais (C1)



Espagnol (A2)

Projets

PORTFOLIO

https://gregoirepinte.com/

Création d'un portfolio à l'aide de **Vue.js** et **TailwindCSS**, connecté à une API **Express.js** en **TypeScript** utilisant l'ORM **Prisma**.

WEATHER-APP

https://github.com/g4rf4z/weather-app

Application de prévision météo réalisée avec **Vue.js, TailwindCSS**, et connectée à une **API ouverte** de données météorologiques.

Loisirs



CUISINE



JEUX VIDÉO



VOYAGES

Expériences

PÂTISSIER FORMATEUR (Freelance)

Coic, Riyad, Arabie Saoudite - Janvier 2023 à Mars 2023

Développement d'une gamme de pâtisseries respectant les contraintes liées aux coûts de production et formation des équipes.

DÉVELOPPEUR FULL-STACK (Stage)

Lille Esport, Lille, France - Juillet 2022 à Décembre 2023

Conception, développement et maintenance des composants d'une application web front-end **Vue.js** et back-end **Express.js**.

RESPONSABLE R&D (CDI)

Auguste & Ferdinand, Lambersart, France - Avril 2021 à Juin 2022

Création des recettes. Réalisation des produits. Rédaction des fiches techniques. Calcul des coûts. Formation des équipes.

CHEF DE PARTIE (CDI)

Nū, Lille, France - Septembre 2020 à Mars 2021

Création des recettes. Réalisation des produits. Rédaction des fiches techniques. Calcul des coûts. Gestion des équipes.

CHEF PÂTISSIER (CDI)

Un je ne sais quoi, Washington, USA - Octobre 2018 à Août 2020

Direction de l'établissement. Création des recettes. Réalisation des produits. Rédaction des fiches techniques. Calcul des coûts.

Formations

TP DÉVELOPPEUR WEB ET WEB MOBILE

Educatel, Montrouge, France - Juillet 2021 à Avril 2023

HTML5 - CSS3 - Bootstrap - JavaScript - Angular - PHP - Symfony - Kotlin - Python - SQL - WordPress

BTM PÂTISSIER

CEFMA, Tourcoing, France - Septembre 2016 à Juin 2018

Formation professionnelle en pâtisserie, confiserie, glacerie, traiteur, dispensée par un meilleur ouvrier de France.