

Gislaine de Aguiar Guimarães

Front-end developer | JavaScript | React

📍 Région Parisienne - hybride (30 min) - full remote possible



Après plus de 10 ans d'expérience enrichissante dans le domaine de la restauration, la pandémie a été le déclencheur d'un désir profond de changement dans ma carrière. Animée par ma curiosité innée, j'ai entrepris une reconversion dans le développement web en janvier 2022. Depuis, je suis tombée amoureuse de l'univers de la programmation et je m'investis pleinement pour renforcer mes compétences dans ce domaine en constante évolution.

Pour mieux me connaître visitez mon Portfolio



📞 +33 7 53 21 23 83
✉ gis_guimaraes@hotmail.com
🐙 GitHub GislaineAguiar [🔗](#)
🌐 LinkedIn Gislaine-Aguiar [🔗](#)
📁 Portfolio [🔗](#)

SOFT SKILLS

- Résilience
- Autonomie
- Gestion des priorités
- Esprit d'équipe
- Adaptabilité

DÉVELOPPEMENT

- **Frontend:** Html, Css, Sass, Javascript, React.js
-
- **Backend:** Node.js, Express, MongoDB, Python, PHP(en cours)
-
- **Outils:** Git - Github, VsCode

CENTRES D'INTÉRÊT

- Lecture
- Voyage
- Cinéma
- Culinair
- Sorties en famille

LANGUES

Portugais - Langue maternelle
Français - C2 niveau maîtrise
Anglais - A1 niveau débutante

"Avec une expertise récemment acquise en développement web, je suis à la recherche d'une opportunité passionnante pour démontrer ma compétence, acquérir de précieuses expériences et collaborer de manière significative dans le domaine."

FORMATIONS

Développeuse Web

Openclassrooms - Juin 2022 à Janvier 2023
Diplôme niveau 5

EXPÉRIENCES PROFESSIONNELLES

Développeuse Web - Juin 2022 à Janvier 2023

Réalisation des divers projets, transformation des maquettes en sites fonctionnels, optimisation des sites existants (SEO), création d'une API sécurisée, développement d'un site de e-commerce et une application web en utilisant React. Expérience qui m'a fourni une base solide en HTML, CSS et JavaScript et m'a préparé à relever les défis du développement web .

Responsable de salle- Restaurant Papillon

Décembre 2017 - Mai 2021

Développer la rentabilité en gérant les stocks. Former et superviser l'équipe, assurant une bonne expérience client.

Chef de Rang- Restaurant Mavromatis

Avril 2017 - Octobre 2017

De l'accueil à l'encaissement, en veillant à la rapidité et à l'organisation du service.

Cheffe d'entreprise- Traiteur Comida da Mamis(Brésil) 2011 - 2016

Achats et gestion des stocks. Création du menu et organisation du planning de travail. Marketing et ventes.