

# GUILLAUME LECLOUT

## DEVELOPPEUR WEB

Disponible pour une alternance dès Septembre 2023

Après 13 années d'expérience et d'entrepreneuriat dans le tourisme et l'hôtellerie, je commence une nouvelle aventure dans le web



## EXPÉRIENCES PROFESSIONNELLES

### SOFT SKILLS | HARD SKILLS

Relationnel	Shopify
Communication	Canva / Figma
Gestion client	HTML/CSS
Esprit d'équipe	Javascript
Management	React
Curieux	Node.js
Scrum & Agile	Express.js

#### Développeur Web

WILD CODE SCHOOL (FR) • 2023-PRESENT

##### Projet 1 - Wookie Clicker

- Création d'un jeu de type clicker en Javascript Vanilla sous un thème de Star Wars

##### Projet 2 - SpotCast

- Création d'une application de prévision surf et météorologique en JS, React, Express.js, Node.js et MySQL

## FORMATION & LANGUES

#### Wild Code School - 2023

Formation Web Développeur Full Stack

#### Certification Google Digital Garage - 2020

Fondamentaux du marketing digital

#### Certification Udemy - 2020

Facebook ads et Facebook marketing Mastery

#### DCS SSI - 2010

Monitorat de plongée Dive Control Specialist

#### Université de La Rochelle - 2005-2009

License professionnelle E-commerce et marketing numérique (MASERTIC)

#### Langues parlées

Français (C2) - Anglais (C2) - Vietnamien (B1)

#### Responsable clientèle

LA MAISON DU BAMBOU (FR) • 2020-PRESENT

- Gérer l'exécution, l'envoi et le suivi des commandes
- Répondre aux e-mails des clients, diffusion de conflits
- Gérer et animer les réseaux sociaux (Community manager)
- Travailler en étroite collaboration avec les fournisseurs
- Former et gérer les conseillers clientèles des branches espagnoles et britanniques de l'entreprise.

#### Facebook Ads Marketeur

LA MAISON DU BAMBOU (FR) • 2020-2022

- Etablir des campagnes de reciblage
- Etablir des campagnes de génération de ventes et prospects

#### Co-créateur & Propriétaire

CHAO VIETNAM RESTAURANT (VN) • 2019-2020

- Planifier et réaliser la construction du restaurant
- Former l'équipe et gérer les opérations du restaurant
- Concevoir et mettre en œuvre le menu et les événements spéciaux
- Accueillir et conseiller tous les clients (maître d'hôtel)
- Gérer les coûts et le budget mensuel du restaurant

#### Directeur général d'hôtel

PHONG NHA FARMSTAY (VN) • 2015-2019

- Superviser les opérations de l'hôtel (F&B, tours, réception)
- Mettre en place de nouveaux produits/services touristiques
- Garantir le bien-être et l'entière satisfaction des clients
- Diriger une équipe de plus de 20 personnes



+33 7 85 74 63 94



Permis A & B



Capbretron, France



guillaumeleclout@gmail.com



linkedin.com/in/guillaume-leclout



github.com/guillaume-leclout