



## Manon PRIOUX

32 ans

Permis B + Véhicule personnel

Nantes, 44120 VERTOU

✉ manonprioux@gmail.com

☎ 06 20 89 34 98

🌐 <https://github.com/manpr-ai>

🌐 [www.linkedin.com/in/manon-prioux](https://www.linkedin.com/in/manon-prioux)

### SOFT SKILLS

- Curiosité
- Sens du collectif
- Créativité
- Communication

### Anglais

Ecrit : B1 niveau d'utilisateur indépendant (niveau seuil)

Oral : A2 niveau d'utilisateur élémentaire (niveau usuel).

### LANGUAGES & FRAMEWORKS



### LOGICIELS MAITRISES

- Visual Studio Code
- Figma
- Pack Office
- Pack Adobe
- Notion
- Wordpress
- Github

### CENTRES D'INTERÊTS

**Sports** : Boxe, Paddle, Surfskate, Yoga.

**Voyages** : Péninsule ibérique, Allemagne, Bruxelles, Guadeloupe, Maroc.

**Musique** : Batterie

# Alternance Conceptrice Développeuse d'Applications

"En quête d'une montée en compétences je souhaite poursuivre ma formation par une alternance dans le cadre d'un contrat de professionnalisation. Je suis admise au CESI de Nantes pour le programme de bachelor Conceptrice Développeuse d'Application."

Rythme alternance : 3 semaines en entreprise / 1 semaine en formation

### COMPETENCES

- Maquetter des interfaces utilisateur web ou web mobile
- Réaliser des interfaces utilisateur statiques web ou web mobile
- Développer une interface utilisateur web dynamique.
- Réaliser une interface utilisateur avec une solution de gestion de contenu ou e-commerce.
- Créer une base de données.
- Développer les composants d'accès aux données.
- Développer la partie back-end d'une application web ou web mobile.
- Elaborer et mettre en œuvre des composants dans une application de gestion de contenu ou e-commerce.
- Appliquer la méthodologie Agile pour assurer un développement itératif et collaboratif.

### EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

SEPT 2023 - NOV 2023 (12 semaines)

**Stagiaire Développeur Web** - DigitalBambou Le Cannet des Maures

OCT 2017 - SEPT 2022

**Cheffe de cuisine** - Restaurant La Cigale Bleue Bandol

AOUT. 2017 - OCT2017

**Second de cuisine** Restaurant Le Carré plage

JUIL. 2013 - AOUT. 2017 - **Apprentissage**

**Commis cuisine** - Restaurant L'Oliviette

### FORMATIONS

FÉV. 2023 - DÉC 2023

**Titre professionnel Développeur Web et Web mobile**

Niveau 5, diplôme obtenu - Centre de formation Mode83, L'Epopée Marseille

Début AOUT.2022

**Formation Web Designer à distance** Ecole ESECAD Skill&You

AOUT. 2015 - AOUT. 2017

**Brevet Professionnel Art de la cuisine**

Niveau 4, diplôme obtenu - Centre de formation du Beausset

JUIL. 2013 - AOUT. 2015

**Certificat d'Aptitude Professionnel cuisine**

Niveau 3, diplôme obtenu - Centre de formation du Beausset