

Kevin Marin

DEVELOPPEUR WEB

2 chemin des côtes de Pech-David
TOULOUSE

marin.djeddah@gmail.com

0641379436



Créatif et travailleur, je souhaite ouvrir une nouvelle page de ma carrière. Après dix années à travailler dans le domaine de la restauration, du traditionnel au gastronomique français, en France comme à l'étranger, je souhaite dorénavant m'orienter pour une autre de mes passions: l'informatique. En effet, mon amour du monde numérique et de ses challenges qui l'entour m'ont poussé à me rapprocher des métiers de développement web et d'en faire ma nouvelle vocation.

ÉTUDES

Titre Développeur web et web mobile, Bac +2

ADRAR Formation, Ramonville
17/04/2023 - Présent

Management des Unités

Commercialless, Niveau BTS

ESICAD Toulouse, Labège
09/2013 - 06/2015

Hôtellerie Restauration, Bac Professionnel

Lycée Renée Bonnet, Toulouse
09/2008 - 06/2011

LANGUAGES

Anglais niveau B2

INTERESTS

Pratiquant autant des activités d'intérieur comme le bricolage, les jeux vidéo solo et multi, l'escalade (en bloc) que d'extérieur, la randonnée et le tir à l'arc.

Je suis curieux, sociable et toujours partant pour des activités de groupes.

SOFT SKILLS

- Travail en équipe
- Sens de l'organisation
- Capacité d'adaptation
- Rigueur
- Travailler sous la pression

HARD SKILLS

- Langages: HTML5, CSS3, JavaScript, PHP, Bootstrap, Sass
- Maquettage
- Algorithmie
- UX - UI
- Logiciels : Git, Figma, canva, Balsamiq Wireframes, Star UML.

EXPÉRIENCE

Second de cuisine Ô Paisible - 04/2021 - 07/2022

Labège

Élaboration des menus en collaboration avec le chef en misant sur l'originalité et l'équilibre alimentaire.

Plombier chauffagiste JPPS 31 - 05/2020 - 03/2021

Toulouse

Apprentissage du métier avec mes collègues pendant la longue fermeture des restaurants due au Covid-19.

Chef de partie Froid Clooney - 08/2019 - 10/2019

Auckland

Apprentissage de techniques élaborées dans une cuisine gastronomique trois étoiles de fusion Franco-japonaise sous les ordres du chef Nobu Lee, anciennement second de Joël Robuchon.

Chef de cuisine Le Garde-Manger - 01/2019 - 07/2019

Auckland

Gestion d'une cuisine traditionnelle Française en Nouvelle-Zélande avec une brigade d'employés étrangers sous mes ordres.