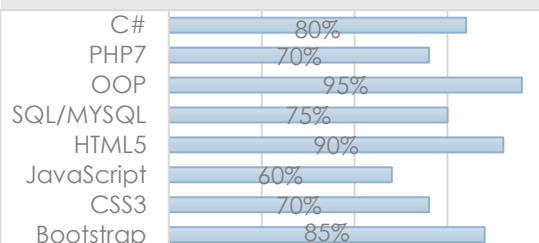




*"There is a way to do things better  
- think innovative"*

## VAARDIGHEDEN



## CERTIFICATEN

### HTML5 / CSS3

Apr. 2020 – VDAB

### Inleiding PHP

Apr. 2020 – VDAB

### MYSQL

Apr. 2020 – VDAB

## CONTACT

 Kwakkelenberg 18, 2570 Duffel

 +32 497 66 63 19

 [mitchvanvlierberghe@gmail.com](mailto:mitchvanvlierberghe@gmail.com)

 <https://www.linkedin.com/in/mitch-van-vlierberghe/>

## TALEN

Nederlands ★★★★★

Engels ★★★★★

# MITCH VAN VLIERBERGHE

## .NET DEVELOPER

## OPLEIDING

### Graduaat in het programmeren Thomas More Hogeschool Lier

Sep. 2020 – Jun. 2023

Object georiënteerd programmeren in C# vormt de basis van deze opleiding.

Hierbij leren we te werken in Visual Studio en een programma op te bouwen met behulp van het Entity Framework & .NET

Ook datamodellering, Github, Bootstrap, Javascript, JSON, jQuery & SQL kwamen al uitgebreid aan bod gedurende de opleiding.

## REALISATIES – LIVE SOFTWARE

Vanuit de liefde voor code en mijn kennis en noden als Food & Beverage Manager bouwde ik een eigen software op. Deze software maakt het mogelijk om een beter overzicht te behouden over de volledige afdeling. Bovendien moet deze software zo eenvoudig mogelijk zijn, zodat ook collega's zonder kennis van code hiermee kunnen werken.

Hierbij komen volgende onderdelen aan bod:

- Professioneel Dashboard, afgeschermd met login
- Privilege beheer
- QR digitaal menu, met geïntegreerde upsell
- Allergenen beheer
- Stock management
- Tijdsregistratie voor flexibele medewerkers
- Kalender en checklisten
- Digital signage, aansturing van communicatie schermen
- Reservatie beheer

Deze software is volledig op maat opgebouwd met behulp van PHP, SQL, Bootstrap, HTML, CSS, JavaScript & AJAX

## WERKERVARING

### Food & Beverage Manager - Crowne Plaza Antwerpen

Jan. 2020 – heden

Als F&B Manager ben ik eindverantwoordelijk voor het operationeel & financieel beleid binnen alle eet- en drinkgelegenheden, inclusief de vergader- en evenementenruimtes. Hiervoor kom ik dagelijks in contact met gasten, medewerkers en leveranciers. Planning, organisatie & coaching van het hele F&B team is wat me continu bezig houdt. Hierdoor kunnen we samen een geweldige belevenis voor elke gast garanderen. Elke dag opnieuw is deze job een fantastische uitdaging, dat ik met veel passie en liefde uitvoer!

### Food & Beverage Supervisor - Crowne Plaza Antwerpen

Jul. 2011 – dec. 2019