



NICOLAS DEVYNCK

36 ans

Permis B + Véhicule

<https://www.nicolas-devynck.fr>

23 Route de Festes

11 300 BOURIEGE

07 86 47 05 04

contact@nicolas-devynck.fr

TECHNICIEN DE MAINTENANCE INFORMATIQUE

PROJET PROFESSIONNEL

Acquérir des compétences et de l'expérience dans les domaines de l'informatique et électronique, pour développer et réparer des systèmes automatisés et répondre aux besoins des entreprises ou des particuliers.

FORMATIONS

- 2020 / 2021** **Électronicien de développement**, Afpa, Balama.
Électronique analogique et numérique.
Langage informatique C, Python.
Utilisation de logiciel CAO (LTSpice, KiCad).
- 2015 / 2016** **Développement web**, Simplon, Narbonne.
Langage informatique. PHP JavaScript SQL CSS HTML.
Utilisation de plateformes collaborative (Git, Trello, Slack).
- 2012 / 2013** **DAEU B (Scientifique)**, IUT Bézier.
Bac pour adultes en 4 matières : Français, Maths, Chimie, Physique.
- 2009 / 2010** **Assistant d'exploitation**, H&C Conseil.
Étude de la convention collective hôtellerie restauration.
Gestion de stocks et gestion de la carte.
- 2008 / 2009** **CQP restauration**, H&C conseil, Narbonne.
Connaissance des produits et des techniques de préparations.
- 2002** **B2I (Brevet Informatique et internet)**, GRETA Limoux.
Pack Office (Word, Excel, Powerpoint, Access) et introduction sur la législation liée à l'informatique.

EXPÉRIENCES PROFESSIONNELLES

- 2017 / 2019** **Chef cuisine**, Meli-melo, Narbonne.
Gestion des stocks préparation globale.
- 2016** **Commis**, Petit pastis, Narbonne.
Préparation des salades et dressage.
- 2013 / 2014** **Seconde de cuisine**, Dolce italia, Narbonne.
Gestion des stocks, préparation et dressage des salades / dessert. Remplacement du chef durant ses congés.
- 2013** **Commis**, Le cristal, Narbonne.
Employé tournant sur tous les postes (chaud, dessert, salade, pizza).
- 2011** **Cuisinier**, L&L, Gruissan.
Préparation et dressage des plats chauds.
- 2008 / 2009** **Apprenti cuisine**, Casa pizza grill, Narbonne.
Préparation des salades, desserts et dressage.
- 2007** **Commis**, hôtel, Printania, Lourdes.
Petite préparation, plonge et aide de cuisine.

LOISIRS

Électronique, Informatique, Multimédia, Bonsaï, Cuisine.

COMPÉTENCES

Électronique :

Développer des fonctions de microcontrôleur.
Concevoir un circuit imprimé.
Simuler des fonctions analogiques avec un outil de CAO.
Étudier et développer un banc de test.

Informatique :

Installer, entretenir, dépanner, changer et régler du matériel.
Programmer en PHP, JavaScript, SQL.
Notion en Python et C/C++.
Utiliser le système d'exploitation Linux.

Logiciels :

Microsoft office/Libre Office – maîtrise.
Visuel Studio / Eclipse – utilise.
Git – utilise.
NodeJS / Apache – utilise.
LTSpice – utilise.
KiCad – notions.
Gimp – notions.
Virtualbox – notions.

Vente :

Accueillir une clientèle.
Proposer un service et/ou produit adapté à la demande client.
Réaliser la mise en rayon.
Renseigner un client.
Conclure une vente.

Cuisine/Pâtisserie :

Préparer/cuire : viandes, poissons et légumes.
Dresser des plats pour le service.
Effectuer le montage et la décoration.
Contrôle et application des règles d'hygiène.
Former du personnel à des procédures techniques.
Préparation et cuisson de diverses pâtes.
Confectionner des chocolats.