



NICOLAS DEVYNCK

Né le 20/12/1984

Permis B + Véhicule

23 Route de Festes

11 300 BOURIEGE

07 86 47 05 04

contact@nicolas-devynck.fr

PROJET PROFESSIONNEL

Acquérir des compétences et de l'expérience dans les domaines de l'électronique, de l'informatique et de la physique classique, pour développer et réparer des outils (systèmes automatisés, outils pratiques...) pour répondre aux besoins des entreprises ou des particuliers.

EXPÉRIENCES PROFESSIONNELLES

- 2017/2019 **Chef cuisine**, Meli-melo, Narbonne.
Gestion des stocks préparation globale.
- 2016 **Commis salade**, 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 général**, 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.
- 2006/2007 **Commis**, l'Hauturière et La combe à Zore. Morzine.
Petite préparation, plonge et aide de cuisine.
- 2000 **Apprenti vendeur**, Aude Micro-informatique Limoux.
Mise en rayon, accueil du client et divers dépannages en informatique.

FORMATIONS

- 2015/2016 **Développement web**, Simplon, Narbonne
Code 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.
- 2000/2001 **BEP vente**, CFA Charles Cros Carcassonne.
Gestion des stocks, défendre un produit devant un jury, apprentissage de diverses techniques de vente.

COMPÉTENCES

Informatique :

Analyser les besoins du client.
Établir un cahier des charges.
Installer, entretenir, dépanner, changer et régler du matériel.
Configurer un poste de travail.
Conception Arduino
Programmer en PHP, JavaScript, SQL, HTML, CSS. Notion en Python et C/C++.
Utiliser le système d'exploitation Linux.

Logiciels :

Microsoft office/Libre Office – maîtrise.
Visuel Studio – utilise.
Gimp – notions.
Apache – utilise.
Git – utilise.
Cordova – notions.
Virtualbox – notions.

Cuisine :

Préparer/cuire : viandes, poissons et légumes.
Dresser des plats pour le service.
Conditionner un produit.
Entretien outils et équipements.
Contrôle et application des règles d'hygiène.
Concevoir un menu, élaborer des nouvelles recettes.
Former du personnel à des procédures techniques .

Pâtisserie :

Préparation et cuisson de diverses pâtes.
Notion en confiserie.
Effectuer le montage et la décoration.
Confectionner des chocolats.
Préparer des confitures artisanales.

Vente :

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

Sociales :

Accueillir une clientèle.
Former un apprenti ou un stagiaire.

LOISIRS

Histoire Religieuse, Électronique, Informatique, Multimédia.