

OVER MIJ

Ik ben van nature leergierig en altijd enthousiast ingesteld. Ik ben creatief. Ik heb oog voor details en dat maakt mij gelukkig en brengt mij succes bij creëren. Ik ben erg zorgzaam persoon. Ik zorgt ervoor dat mijn werk grondig, geordend en zorgvuldig wordt uitgevoerd op het afgesproken tijdstip. Gedrag of werkwijze gemakkelijk aanpassen aan veranderende situaties en verschillende personen.

KERNVAARDIGHEDEN

- Html5
- Css
- Bootstrap4
- Javascript (ES5, ES6, ES7
- Node.js
- Sass
- MongoDF
- React.i
- Deployment
- Sails.js

....

TALEN KENNIS

Nederlands:

Engels:

Frans:

Turks: ••••••

CONTACTINFORMATIE



osman.ism@live.nl

(Binnenkort beschikbaar)

in https://linkedin.com/in/osman-ismail-37880222

Lode Vissenaekenstraat 44, 2600 Berchem, Antwerpen

https://github.com/osmanismail2027



OSMAN ISMAIL

FRONT-END DEVELOPER

OPLEIDINGEN

IntecBrussel

Front-End Developer, 2021-2022

Html5, Css3, Bootstrap4, Javascript (ES5, ES6, ES7), Node.js, SaSS, MongoDB, React.js, React-Native, Firebase, GitDeployment and Hosting, Teams, VisualStudio Code & Extensions.

(*Ik kom in aanmerking voor een individuele beroepsopleiding (IBO). Dit is een voordelige formule: u leert mij de kneepjes van het vak en betaalt tijdens mijn opleiding geen loon of RSZ. Meer info vindt u op vdab.be/ibo.)

VDAB

Kok Opleiding, 2010

Frans Keuken Termen, Snij technieken, Kok technieken, Dresseren, Presentatie. Communicatie, Synchronisatie, Teamplayer spirit.

Technische Secundair Onderwijs, Bursa, Turkije Elektrotechniek, Elektronica, 2000-2004

WERKERVARING

Logistiek

Trade & Transport Corporation (TTC), 2019 tot 2021

Koerier

TNT, 2018 tot 2019

Koerier

DHL, 2014 tot 2017

Koerier

(Communicatief, klantvriendelijk, aandacht, problemen oplossen, omgaan met stress)

Horeca

Bistro La Ruche, 2011 tot 2013

Hulp Kok

Mise-en-Place. Bereiding van warme en koude gerechten. Dresseren van boarden. (Communicatief Gesynchroniseerd team werk. Problemen oplossen. Omgaan met stress.)

Ristorante Capri, 2009 tot 2010

Mede-eigenaar, Kok

Mise-en-Place. Bereiding van warme en koude gerechten. Voorraad controleren, bestellingen geven, basis boekhouding, communicatie met klanten. (Communicatief Gesynchroniseerd team werk Problemen oplossen. Omgaan met stress)

VRIJE TIJD

Zwemmen, Lopen, Voetbal kijken, naar Café te gaan, Reizen, Fotografie, Nieuwe technologieën, Design.