

♀ Grenoble

06 85 46 65 75

Permis B

LIENS UTILES

Portfolio Linkedin

COMPÉTENCES TECHNIQUES

HTML / CSS

JavaScript

React / NextJs

React Native / Expo

Redux

NodeJS / ExpressJS

MongoDB

Git / Github

SAVOIR ÊTRE

Organisation

Esprit d'équipe

Rigueur

Curiosité

Autonome

LANGUE

Anglais

Niveau intermédiaire

CENTRES D'INTÉRÊT

Voyages

Lecture

Sports

PIERRE GLEIZE

RECHERCHE ALTERNANCE DÉVELOPPEUR WEB / MOBILE

À la recherche d'un poste en tant que développeur web et mobile à partir du 24 mars dans le cadre d'une alternance pour élargir mes compétences dans le domaine du DevOps.

À PROPOS DE MOI

Récemment diplômé d'une formation en développement web et mobile full stack, je m'engage dans une nouvelle formation orientée DevOps pour approfondir mes connaissances techniques. Celle-ci, d'une durée d'un an, débutera le 24 mars et se déroule en alternance, avec une prise de poste en entreprise à partir du 28 avril. Pendant les cinq premières semaines, je serai en formation à temps plein, puis je suivrai un rythme combinant 2 à 3 jours d'école par mois et une immersion en entreprise pour le reste du temps. Mon objectif est de contribuer activement à vos projets tout en continuant à développer mes compétences.

DIPLÔMES ET FORMATIONS

Concepteur Développeur d'Applications Web et Mobile Full Stack

D'octobre 2024 à décembre 2024 La Capsule en distanciel

Titre professionnel RNCP 37674 de niveau 6, équivalent à bac +3/4.

Formation spécialisée dans la conception et le développement d'applications web et mobiles, couvrant l'ensemble de la pile technologique (front-end, back-end, bases de données).

Durant ma formation, j'ai eu l'opportunité de développer chaque semaine une nouvelle application, qu'elle soit web ou mobile. Certaines de ces applications ont été réalisées en équipe, ce qui m'a permis d'acquérir des compétences en collaboration et en gestion de projet pour respecter les délais impartis. J'ai également travaillé sur un MVP en groupe de trois pendant deux semaines, aboutissant à une application mobile de musculation complète et fonctionnelle, concue en suivant les méthodes agiles.

CAP Pâtissier

De 2014 à 2016 Campus de Groisy

EXPÉRIENCES PROFESSIONNELLES

Ouvrier Pâtissier

De février 2017 à mars 2024 Le Fournil du Père Richard Fontaine Gestion des commandes et des stocks, réception des marchandises, organisation et planification de la production, réalisation de produits variés avec précision et rigueur, et coordination pour la mise en magasin. Ces expériences m'ont permis de développer un sens aigu de l'organisation, de la gestion des priorités et du respect des délais.

Ouvrier Pâtissier

De juillet 2016 à février 2017 L'Amandine Grenoble

Responsable de la formation des apprentis et de la supervision de la réalisation de produits spécifiques tels que les bûches et les galettes des rois.

Ouvrier Pâtissier en Alternance

De juillet 2014 à juillet 2016 L'Amandine Grenoble

Acquisition des bases du métier de pâtissier : entremets, viennoiseries, petits gâteaux, etc.