

Thomas Rondio
Né le 19 - 04 - 1983
253, rue Saint-Denis - Paris 02
06 49 84 06 79
th.rondio@gmail.com

Domaines de compétence
Développement web
Hôtellerie-restauration
Immobilier
Entrepreneuriat

PARCOURS PROFESSIONNEL

Juillet 2017 - Septembre 2018

CHEIL / SAMSUNG

Lead dev

Intégration sur samsung.com/fr
Team Europe sur les lancements de produits
Intégration des tunnels d'achats avec appel d'api
JQUERY - SASS - HTML5 - WEBSERVICES

STACK :

RubyOnRail
Ruby - MySQL - PostgreSQL
React.JS - ES6 - REDUX - WEBPACK
HTML5 - CSS3 - SASS - JQUERY
SHOPIFY
API - WEBSERVICES
Git

Janvier 2017 - Juin 2017

UNIDRAFT

Associé

Créations d'une plateforme e-commerce
RUBY ON RAILS 5 - SPREECOMMERCE - STRIPE - HTML5 - SASS

Septembre 2016 - Mai 2017

DEVELOPPEMENT WEB

Freelance

Créations de sites internet sous Rails, Wordpress, Shopify
spielstation.de (googlemap API, jQuery)
omister.com (création de boutique, modification de thème, création d'app rails)
lagrandedinette.com (modification de thème, ajout de fonctionnalité avec js, metafields)

Mars 2013 - Mars 2016

LE PETIT JOSEPH DIJON Bar de quartier du 18è Paris

Cofondateur et gérant

Ouverture d'un bar de quartier voulant associer la culture (concerts, expo, performances...) à la tradition de bistrot. Création de la société, élaboration de la carte, des marges, choix des produits, achats, comptabilité, organisation d'événements, communication, recrutement, gestion RH.
Doublement du chiffre d'affaire, plusieurs articles de presse (Télérama, A nous Paris, Nouvel Obs, tele7jours, MyLittleParis).

2015 - ce jour

BNBLORD Start-up de gestion locative

Membre du CA

Société de gestion locative saisonnière, et de vente de biens immobiliers.

2010 - 2012

MAINS D'OEUVRES Lieu de diffusion et de résidence artistique à Saint-Ouen

Responsable du restaurant et du bar

Développement du restaurant et du bar dans un lieu de 4000 m2, accueillant des artistes en résidence et proposant des concerts (salle de 300 places), du théâtre, des expositions d'art contemporain, des spectacles de danse. Communication, organisation d'événements au sein du restaurant (diners spectacles, concerts...), élaboration de la carte, achats, facturation, comptabilité, management (5 personnes tout au long de l'année, jusqu'à 15 personnes les soirs de fêtes, accueillant 2500 personnes).

Augmentation de 100 % de la fréquentation, et de 50 % du ticket moyen.

2005 - 2009

DIVERSES SOCIETE DE PRODUCTION

Directeur de production/Régisseur général

Publicités, Clips, Courts-métrage, Série, Shooting Photo

Recherche des lieux de tournages, demandes d'autorisations, coordination, logistique, budget.

2001 - 2007

DIVERSES SOCIETE EN HOTELLERIE/RESTAURATION

Réceptionniste, serveur, barman

A Paris, Montpellier, Mayotte, et dans les Alpes

FORMATION

2018 - Le Wagon : module React/rédux

2018 - Certification Adobe Experience Manager

2016 - Le Wagon : Bootcamp de développement web (Ruby On Rails)

2012 - Novancia : Formation 'maîtriser la gestion comptable et financière de son entreprise'

2010 - UPIHM : Permis d'exploitation licence 4

2005 - Paris 7 : Licence Cinéma

2001 - Baccalauréat option Cinéma

LANGUES & AUTRES

Anglais : lu, parlé, écrit

Allemand : notions

Permis B

HOBBIES

Voyages, Mixologie,

Randonnée, Boxe

