

CONTACT

15 rue de Briennon 71340 MELAY

06 21 88 47 88

https://sylvain-lissy.github.io/

lissy.sylvain@gmail.com

À PROPOS DE MOI

Passionné d'informatique depuis tout toujours, j'ai toujours été attiré par le fameux côté obscur de l'écran.

J'ai toujours préferer regarder ce qu'il se passe dans une machine pour comprendre son fonctionnement.

Il en est de même pour les applications et les sites web. J'aime tout ce qui se cache derrère l

Après avoir mis ce "rêve" entre parenthèse durant de nombreuses années, j'ai décidé de reprendre la où tout s'était arrêter et de m'orienter vers le développement web.

COMPÉTENCES

HTML5	••••
CSS 3	••••
Sass	••••
JavaScript	••••
Bootstrap	• • • • •
Github	• • • • •
Node.js	••••
MongoDB	• • • • •
Vue.js	••••
MySQL	••••

SYLVAIN LISSY

DEVELOPPEUR WEB

La passion du développement web et la créativité au service de tous.

FORMATION

2020Massieux

OPENCLASSROOMS

Web developpeur

Diplôme de niveau 5 (Bac+2) / RNPC n°32173

Formation de 6 mais financée avec mon CPF à temps pleir

2006Lyon

AFIP

Maintenance et gestion réseaux

Diplôme de niveau 5 (Bac+2)

Formation de 6 mois financé par la région (CNASEA)

2004Lyon

CTI

Technicien de maintenance informatique

Diplôme de niveau 5 (Bac+2)

Formation de 6 mois financé par la région (CNASEA)

1999Grenoble

LYCÉE HÔTELIER DU CLOS D'OR CAP/BEP Hôtellerie/Restauration

Diplôme CAP/BEP

Option service et bar / Notions de cuisine



EXPÉRIENCES PROFESSIONELLE

2020Massieux

OPENCLASSROOMS

Web developpeur

Formation de 6 mois en distanciel orientée sur des projets professionnalisant. Accompagné de sessions de mentorat hebdomadaires avec un expert du métier

2018 / 2020Les Echets

STEMMELEN

Préparateur de commandes

Préparation de commandes avec PDA, condtionnement et palettisation, conduite de chariots élévateurs, destion de stock et inventaires.

2008/2018Lyon

LIDL

De caissier à directeur de magasin

Mise en rayon, conduite de transpalettes éléctrique et chariots élévateurs, réception des marchandises contrôle de conformité

Management d'équipe, planning, recutrement, communication interne.

Gestion des stocks et commandes, gestion et mise en oeuvre d'inventaires

Gestion des flux d'argents, respect du concept commercial, relation client,
performance économique,...

• 1998 / 2008 Lyon **DIVERS RESTAURANTS**

Serveur / Cuisinier

Service en salle traditionnel, bistronomique et restauration rapide.
Responsable de cuisine dans restaurant bistronomique.
Gestion de commandes et stocks.
Respect des normes d'hydiènes HACCP.



LOISIRS







