



06.42.02.57.79
nicolas.vanbreusegem@epitech.eu

Île de France

yeezynico

nicolas-vanbreusegem.fr

COMPÉTENCES

Langages :

HTML / CSS, Ruby / Ruby on rails,
PHP, Laravel, symfony, Javascript,
React, NodeJS, React Native, C

Bases de données :

MySql, mongoDB

Outils techniques :

Github, Bootsrap, Tailwind, Fly.io,
Trello, Figma, Shell, Vim, Insomnia,
Postman, canva.

FORMATIONS

- Développeur-Intégrateur Web
EPITECH (2024-2026) BAC+2
- Piscine école 42 (2024)
- The Hacking Project (2024)
- Fondamentaux du Leadership 1
et 2 (2019) , (2020)

CENTRES D'INTÊRET

- Jeux vidéos
- Anime/Manga
- Cuisine
- Escalade en salle

Nicolas Vanbreusegem

DEVELOPPEUR WEB FULLSTACK

En pleine reconversion professionnelle. Actuellement en formation a la Web@cadémie by Epitech , je recherche une **alternance** de **14 mois** à partir du **14 Septembre 2025**, d'un rythme de **3 semaines entreprise/1 semaine d'école**.

PROJETS WEB

TWEET ACADEMY

Projet de groupe (4 pers) - 4 semaines - mars 2025

Projet d'équipe dans le bu de reproduire Twitter (durée 4 semaines)

- Javascript / PHP / Tailwind / HTML / CSS
- Gestion du projet via Trello

MPE

Projet de groupe (6pers) - Juillet - Septembre 2024

Projet d'équipe pour mettre en contact des entrepreneurs et des clients pour la vente de service.

- Javascript / React / Node.js / Fly.io / Insomnia / Tailwind / HTML / CSS / Figma
- Gestion du projet via Trello

MENU

Projet de groupe (4pers) - 2 semaines - Juin 2024

Projet consistant à la création d'un site web pour mettre en ligne et consulter les cartes de différents restaurateurs. (durée 2 semaines)

- Ruby on Rails / Javascript / HTML / CSS / Fly.io / Figma
- Gestion du projet via Trello

EXPÉRIENCES PROFESSIONNELLES

Manager - MAC DO - 2017 - 2023

- Gestion d'une équipe de 30-40 personnes (unboarding, formation, définition des missions de chacun, élaboration des plannings...)

- Gestion des stocks
- Conseil et vente client

Compétences acquises : gestion des situations difficiles, esprit d'équipe, communication

Pâtissier - LE P'TIT MELIN - 2013 - 2017

- Réalisation de pâtisseries (60 pièces/jour) et viennoiseries (200 pièces/jour)
- Respect des règles sanitaires (HACCP)

Compétences acquises : créativité, autonomie, organisation et rigueur