

# LABARRE LORIS

## Développeur WEB



À la recherche d'un contrat d'alternance Concepteur développeur d'applications.

### FORMATIONS

#### En développement :

De mars à novembre 2022 :

Formation **Développeur web** à l'école OnlineFormaPro à Nevers. 

De avril à aout 2021 :

Formation prépa **Développeur web** via le cursus Prep/Apprentissage de l'école en ligne **OpenClassrooms**. 

#### En cuisine :

De 2010 à 2014 :


- BAC Professionnel Cuisine - lycée Sadi Carnot à Saumur

- CAP Cuisine en alternance - CFA CCI à Angers

### EXPÉRIENCES PROFESSIONNELLES

#### En développement :

De septembre à octobre 2022 :

- Stage chez **Eilea**, création d'un réseau social interne à une entreprise : [lorislabarre.com/kenos/public](https://lorislabarre.com/kenos/public)  
**Référente** : Estelle Jacquet : 07 52 50 28 17 

- Participant au **Hacking Health** Besançon : Réalisation d'un algorithme permettant d'organiser les rendez vous des donneurs de sang.

**Référent** : Sébastien Déroze : 03 81 61 82 86 

#### En cuisine :

De 2018 à 2022 :

**Chef de cuisine** au restaurant L'Horloge - Avallon

#### Compétences acquises :

- Gérer des commandes d'approvisionnement
- Manager l'équipe de cuisine (Planning, répartitions des tâches, organisation, transfert de savoir faire)
- Assurer la relation clientèle
- Élaborer la carte et le menu quotidien

De 2017 à 2018 - ( Australie ) :

- **Chef** à la brasserie Bill's - Coral Bay
- **Chef** au restaurant pizzeria L'Hermitage Allegro Pizza - Perth 

De 2016 à 2017 :

• Évolution de Chef de partie à **chef de cuisine** - Le Grand Bleu; Burger Bar - Village vacances Cap Esterel à Agay

• **Chef de partie** saisonnier au restaurant montagnard La Sittelle sur les pistes de Méribel

De 2015 à 2016 :

**Chef de partie** saisonnier dans une brasserie de luxe La Croisette - La Baule

De 2014 à 2015 :

**Chef de partie** dans un restaurant routier Le Petit Train - Saulieu

### À PROPOS DE MOI

Ancien restaurateur, j'ai décidé de me reconverter dans le développement en avril 2021, c'est en novembre 2022 que j'obtiens enfin mon titre de développeur web. J'ai 27 ans, je suis quelqu'un de motivé, passionné, curieux et je donnerai le meilleur de moi-même pour subvenir aux besoins de votre entreprise lors de mon alternance. Je suis actuellement en projet de déménagement et je suis ouvert à toute proposition en France.

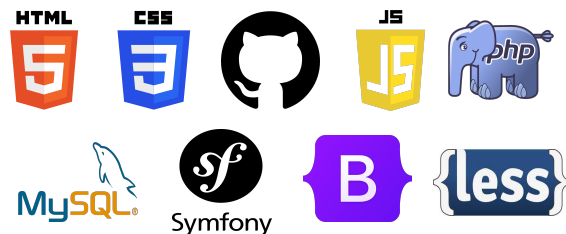
### SOFT SKILLS

Tout au long de ma carrière de cuisinier, j'ai développé des compétences soft skills qui me servent tous les jours en développement.

- Créativité, sens de l'innovation
- Curiosité, veille et capacité d'auto apprentissage
- Esprit d'équipe, communication et organisation
- Prise de connaissance et exécution d'un cahier des charges
- Adaptabilité, diplomatie et détermination
- Gestion du stress et sang-froid

**Langues** : Français et Anglais

### HARD SKILLS



### CONTACT

**Adresse** : 3 rue du Champois 21140 Montigny sur Armançon

**Telephone** : 07 62 46 36 00

**E-mail** : [loris\\_labarre@outlook.fr](mailto:loris_labarre@outlook.fr)

**LinkedIn** : [www.linkedin.com/in/loris-labarre](https://www.linkedin.com/in/loris-labarre)

**Date de naissance** : 07/04/1995

**Permis** : B - Vehicule