



THOMAS GILLARD

DÉVELOPPEUR WEB JAVA/ANGULAR

PROFIL PERSONNEL

Extrêmement motivé pour développer constamment mes compétences et évoluer professionnellement, je suis confiant dans ma capacité à proposer des idées intéressantes et une approche nouvelle.

COORDONNÉES

📍 25, Rue des vergers 5530 Yvoir

✉️ thomas.gillard@hotmail.com

☎️ 0479 57 12 09

🌐 /thomas-gillard555

COMPÉTENCES

- Compétences exceptionnelles en communication et en réseautage
- Esprit d'équipe et travail autonome
- Capacité à travailler sous pression et à exécuter plusieurs tâches à la fois
- Capacité à suivre des instructions et à obtenir des résultats de qualité

TECHNOLOGIE

- Java
- Angular
- JavaScript
- HTML/ CSS
- GIT
- SCRUM
- UML/ BPMN
- SQL

LANGUES :

- Français (Langue maternelle)
- Anglais (Bon niveau parler et écrit)

ÉDUCATION

-Formation IFAPME Namur Chef de Cuisine et Chef de Salle (Traiteur et Organisateur de Banquet)
-Formation dite de Patronat IFAPME Namur (Accès à la profession+ gestion)
-Formation de Wedding Planner IFPME Liège
-Formation en Marketing IFAPME Liège
En cours:
-Formation développement Web Java/Angular en cours chez Technobel Ciney début 04/10/2022 - fin 01/05/2023

EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE

Juin 2021 - Mars 2022 Gérant à « Maison Gaston », gestion du personnels, commande, création cartes et menu, embauche, relations avec les fournisseurs, etc...

Novembre 2020 - Juin 2021 Consulting pour « The Fast Food Company », création et mise en place du projet « Maison Gaston » Friterie 2.0 sur Jambes. (Gestion de l'achat du petit et gros matériel de cuisine, sélection des fournisseurs, devis et commande).

Septembre 2017 - Juin 2021 Enseignant à l'IFAMPE Service en Salle et Sommellerie (1ière apprentissage, Préparatoire et 2-3ième Patronat)

Août 2017 - Juin 2021 Responsable, accueil, réservations, Chef de Salle, Wedding Planner dans la Société Organisations et banquets SA.

Juillet 2015- Aout 2017 Contrat temps partiel au restaurant Le Délice du Jour (Gerpinnes) en tant que Responsable de Salle/ Maitre d'Hôtel.

Juillet 2013 - Septembre 2013 Poste de responsable de Salle au restaurant QueensQuaySocial, Irlande du Nord dans le cadre d'une bourse d'étude Leonardo durant 10 Semaines.

SOFT SKILLS

- Communication
- Créativité
- Orienter solution
- Autonome
- Collaboration