

Recherche alternance dès le 09/05/2022

Éligible à l'aide exceptionnelle de 8000€

Concepteur Développeur d'Application Fullstack - Bac+3/4



JONATHAN ALFONSO

PROFIL

Extrêmement motivé à développer mes connaissances et étoffer mon CV, je prépare un Titre RNCP de Niveau 6 "Concepteur Développeur d'Application FullStack" au sein de DIGINAMIC à Montpellier. Travailleur et organisé, je recherche activement une entreprise pouvant m'accueillir en contrat d'apprentissage.

COORDONNÉES

alfonso.jonathan@protonmail.com

06.21.11.23.47

60 route de Lodève

34080 Montpellier

Mobile Montpellier et alentours

Permis B + véhiculé(e)

LinkedIn : [/alfonso-jonathan](#)

GitHub : [/jonathan-alfonso](#)

LOISIRS

Jeux vidéo • Lecture • Écriture
Randonnées

LANGUES

Anglais - Niveau B2

COMPÉTENCES



FORMATIONS

CONCEPTEUR DEVELOPPEUR D'APPLICATION FULLSTACK TITRE RNCP 6 - BAC+3/4

DIGINAMIC MONTPELLIER | RENTRÉE FÉVRIER 2022

- Concevoir et développer une interface utilisateur
- Développement JAVA et gestion des données relationnelles
- Concevoir et développer une application n-tiers avec Java, Spring, Angular et Ionic
- **Environnement** : Java, Spring, Javascript, Angular, SQL, UI, UX, CSS, HTML, Bootstrap, Scrum...

INTÉGRATEUR DÉVELOPPEUR WEB FULLSTACK BAC +2

ESECAD | 2019-2021

- Concevoir et développer un site web
- Développement PHP et gestion de base de données
- Concevoir et développer un site dynamique avec PHP, Javascript, SQL...
- **Environnement** : HTML, CSS, Javascript, PHP, MySQL, Bootstrap, WordPress, SASS, Photoshop...

BAC PRO SYSTÈMES ÉLECTRONIQUES NUMÉRIQUES BEP SYSTÈMES ÉLECTRONIQUES INDUSTRIELS DOMESTIQUES

LYCÉE POLYVALENT J.-F. CHAMPOLLION | 2008-2011

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

PROJETS ÉTUDIANTS

ESECAD | 2019 - 2021

- Pages statiques de présentation d'entreprise
- Site type IMDB avec utilisation de base de données
- Page d'e-commerce
- Site avec WordPress
- Environnement : HTML, CSS, Javascript, PHP, MySQL, Bootstrap, SASS, WordPress...

PIZZAIOLO / MANAGER

SPIZZA 34 | 2013-2020

- Management d'une équipe de 3 à 10 employés
- Préparation de la pâte à pizzas, des pizzas et des matières premières
- Gestion des stocks et réception des marchandises
- Gestion de caisse et relation clientèle
- Formation des nouveaux employés