

# ABDELGHANI HAMAZ

## DÉVELOPPEUR FULLSTACK EN ALTERNANCE A LA 3.W.ACADEMY



### COORDONNÉES

-  86 allée louis degunst , Dunkerque
-  07-66-74-08-48
-  abdelghani.hamaz.pro@gmail.com
-  24 ans
-  Permis B

### COMPÉTENCES

- Langages de programmation ( C++, HTML/CSS, JS, PHP, MySQL ).
- Création , développement d'un site web

### LANGUES

#### kabyle

Langue maternelle

#### Français

Bilingue

#### Arabe

Bilingue

#### Anglais

Courant

#### Italien

Opérationnel

### CENTRE D'INTERET

judo en haut niveau ( 15 ans ) .  
jeu d'échecs .  
mythologie ( grecque , égyptienne ) .  
découverte des cultures au travers des  
voyages ( Afrique ,Asie, Europe)

### PROFIL PROFESSIONNEL

passionné par le web et les nouvelles technologies , doté d'une grande culture générale couvrant divers secteurs et industries, résultant de 3 années de transcription universitaire. Maîtrise des technologies réseaux , équipements et logiciels . Excellentes compétences en gestion du temps et en travail en équipe.

### FORMATION ET DIPLÔMES

**développement web** : développement web , 03/2022 – En cours  
**3W ACADEMY** - distanciel

**développement web et big data** : développement web et data ,  
02/2021 - 09/2021  
**OpenClassRoom** - distanciel

**licence informatique et mathématique** : informatique, 09/2017 -  
07/2020  
**université du littoral cote d'opale** - Dunkerque, 59

### EXPÉRIENCES PROFESSIONNELLES

**Auto-entrepreneur**, 10/2021 - Actuel

**Uber** - Dunkerque

- Traitement des factures et tenue des livres afin de préserver la bonne santé financière de l'entreprise.
- Identification des contraintes de délais et de coûts pour élaborer les spécifications du projet.

**Gérant en restauration**, 03/2019 - 10/2021

**SARL royal** - Dunkerque - CDI

- Respect de l'ensemble des normes de sécurité de l'entreprise, notamment des procédures de qualité et d'hygiène alimentaires.
- Suggestion de plats supplémentaires, de boissons et de desserts pour augmenter le chiffre d'affaire .

**Employé polyvalent de restauration**, 04/2018 - 01/2019

**SARL maestro** - Dunkerque - CDI

- Vérification du contenu sur les plateaux pour assurer la réception de toute la commande.
- Suggestion de plats supplémentaires, de boissons et de desserts pour augmenter le chiffre d'affaires.