



TIMOTHE ROYER

DÉVELOPPEUR APPLICATIONS
LOGICIEL/WEB

PROFIL PERSONNEL

Passionné par la programmation, âgé de 20 ans, je suis motivé et curieux d'apprendre en continu afin de renforcer mes compétences en développement logiciel.

Mon objectif est de bâtir une carrière solide dans l'informatique et, à terme, d'intégrer un master en alternance en 2026.

Je suis actuellement à la recherche d'une alternance me permettant de gagner en expérience dans le monde professionnel.

QUALITÉS HUMAINES

- Motivée
- Disciplinée
- Esprit d'équipe
- Déterminé
- Persévérant

LANGUES

- Anglais niveau B1
- Connaissance de base en espagnol

COMPÉTENCES

Langage Web : HTML, CSS, Javascript, PHP, React

Base de donnée : Access, MySql

Développement : VB.net, C#, Python
Conception de base donnée

COORDONNÉES

- Téléphone : 07 71 86 23 03
- Mail : timothe.royer@outlook.com
- LinkedIn : <https://www.linkedin.com/in/timothé-royer-9bb06b2a0/>
- Github : <https://github.com/royalouu>
- Lieu : Lyon
- Permis B

PROJETS PROFESSIONNELS

- Site e-commerce
- Site de mini-jeux
- Site de partage de recettes de cuisine
- Programme de calcul de la date du jour
- Animation graphique : balle rebondissante

EXPÉRIENCES PROFESSIONNELLES

Agent logistique en agroalimentaire

Morteau saucisse (2 Octobre 2025 - Mars 2026)

- Travail en équipe pour assurer une production efficace.
- Gestion des tâches multiples sous pression avec organisation et adaptabilité.
- Autonomie et prise d'initiative pour optimiser le travail.

Développeur application web

ENGINEST (6 janvier - 21 février 2025)

- Développement et reprise d'une application web en cours de production, avec gestion des traitements de données et des livraisons.
- Gestion et organisation des tâches pour assurer l'avancement du projet.
- Autonomie et prise d'initiative pour résoudre les problèmes techniques.
- Travail en équipe et collaboration pour améliorer l'application.

Commis de cuisine

Colonie de vacances à la Combe-ST-Pierre (5 Juillet - 5 Août 2024)

- Expérience en tant que commis de cuisine : préparation de plats pour jusqu'à 120 personnes.
- Travail en équipe pour assurer rapidité et efficacité.
- Gestion du temps et organisation pour respecter les délais de service.
- Capacité à gérer plusieurs tâches simultanément avec rigueur et précision.

FORMATIONS

Lyon Ynov Campus

Master 1 informatique en alternance 2026 - 2029

Lycée Frédéric Chopin

BTS SIO option SLAM 2023 - 2025

Certification Cisco "Cybersecurity Essentials"

Certification ANSSI

Lycée Edgar Faure

Diplômé du baccalauréat en 2023 - Mention

'Assez bien', filière STI2D option SIN

Collège Mont-Miroir

Diplômé national du brevet en 2019

CENTRE D'INTERETS/LOISIRS

- Cuisine
- Pâtisserie
- Jeux vidéos
- Informatique
- Montage vidéo
- Sport
- Bricolage
- Cybersécurité