



## Contact

**Address** Paris, Île-de-France      **Téléphone** 06.03.05.98.29

**Email** yanis.amine.harrat@gmail.com

**LinkedIn** @yanisharrat      **GitHub** @yanix2445

## Éducation

**Fénelon Sup**  
BTS SIO option SISR (Solutions d'Infrastructures Systèmes et Réseaux)

**Ecole 42**  
École 42 (sélection intensive)

**ETNA**  
Concepteur Développeur d'Applications

**Lycée Newton**  
Bac pro SN option A.R.E.D (Audiovisuels, réseau et équipements domestiques)

## Compétence

- **Réseaux & systèmes**  
(FTTH,TCP/IP, dépannage)
- **Développement**  
(JavaScript, Python, React, API REST)
- **Bases de données**  
(PostgreSQL, modélisation)
- **Détection et résolution d'incidents**  
(PC, périphériques, réseau)
- **Conseil client**
- **Gestion du stress**
- **Leadership**
- **Esprit d'équipe**
- **Pédagogie**
- **Autonomie**
- **Adaptabilité**
- **Fidélisation client**

## Langue

- **Français** : Langue maternelle (**C2**)
- **Arabe** : Niveau intermédiaire (**B2**)
- **Anglais** : Niveau de base (**A2**)
- **Italien** : Notions (**A2**)

## Divers

**Voyage** : Passionné de découvertes culturelles (Algérie, Grèce, direction le Japon bientôt !)

**Volleyball** : 8 ans de club dont 3 en nationale 2 ça forge le caractère et l'esprit d'équipe

**Tech** : toujours à l'affût des nouveaux logiciels et technologies, surtout dans l'open source, j'aime comprendre comment ça marche

# Yanis Harrat

## Alternance BTS SIO option : SISR

Curieux, réactif et passionné par les technologies, je m'épanouis dans les environnements où support technique, diagnostic système et accompagnement utilisateur se rejoignent. En formation BTS SIO (Sept 2025 → Août 2027 • 2j école / 3j entreprise), j'aime les défis informatiques, le plaisir de résoudre les incidents réseau et matériel, et de proposer des solutions claires et adaptées. À l'aise avec les responsabilités de sécurité et maintenance, je prends naturellement le relais dans l'assistance technique, je transmets mes connaissances avec pédagogie, et je garde le cap même face aux problématiques complexes d'infrastructure.

## Experience

○ **2023 - 2025**

Coco Rocco

**Chef De Rang**

- Accueillir, installer et conseiller les clients tout au long du service
- Présenter la carte, prendre les commandes et répondre aux demandes spécifiques
- Assurer un service fluide, soigné et rythmé sur l'ensemble du rang
- Coordonner les envois avec la cuisine et gérer le bon déroulement du repas
- Encadrer et accompagner les commis de salle dans leurs tâches
- S'assurer de la satisfaction client et gérer les imprévus avec diplomatie
- Réaliser les encaissements et assurer un départ client professionnel
- Participer à la mise en place, au rangement et à la propreté de la salle

○ **2025**

IUT Meaux

**Consultant technique & no-code/fullstack builder**

- Analyse besoins métier et cadrage fonctionnel en méthodologie agile
- Refonte complète SI vers architecture hybride (Airtable + n8n + JS + Python)
- Modélisation de base de données relationnelle et développement d'automatisations
- Administration sécurisée, tests fonctionnels et documentation technique
- Livraison système clé-en-main avec formation utilisateur et maintenance

○ **2022 - 2023**

Fibrouss

**Technicien fibre optique**

- Installation et maintenance infrastructures FTTH (raccordement, soudures optiques)
- Configuration équipements réseau client (Freebox, ONT, routeurs, modems)
- Diagnostic et résolution des incidents techniques (connectivité, débits, pannes)
- Support technique niveau 1 et 2 : dépannage matériel et assistance utilisateur
- Tests performances réseau (TCP/IP, WAN/LAN) et mesures avec réflectomètre
- Gestion autonome des interventions : planning, documentation et formation client
- Déploiement réseaux fibre optique : tirage câbles et pose équipements PTO
- Respect des procédures opérationnelles Free et normes sécurité/qualité télécoms
- Maintenance préventive et corrective des installations réseau

○ **2020 - 2022**

Golf de Saint-Nom-la-Bretèche

**Chef De Rang**

- Assurer la prise en charge complète d'un rang
- Accueillir et conseiller les clients sur les plats et boissons
- Prendre les commandes et assurer leur transmission en cuisine
- S'assurer du bon déroulement du service
- Encadrer les commis de salle et assurer la coordination
- Gérer les encaissements et veiller à la satisfaction client

## Référence

**Laetitia Boudriche**

Coco Rocco / Responsable Bar

Phone: 06.52.83.89.68

**Michel Poulain**

Golf de St Nom la Bretèche / Gérant

Phone: 06.84.10.41.45