



# Jérémie MC COOK

WEBMASTER – Intégrateur / Gestion de Projet Web

## MON OBJECTIF

En 2017, j'ai intégré la formation diplômante Webmaster de Saliège. Mes compétences vont de l'intégration web à la gestion de projet. Après une première « carrière » dans le commerce et une première formation passerelle en 2016/2017, qui m'a permis de me conforter dans mes choix, j'ai décidé de me réorienter dans l'univers du web.

## CONTACT

+33 6 75 79 57 91  
3 chemin de la Cure  
31120 Lacroix-Falgarde  
[jerem.mccook@gmail.com](mailto:jerem.mccook@gmail.com)  
[www.jeremie-mccook.fr](http://www.jeremie-mccook.fr)

## COMPÉTENCES

Gestion de Projet	◆◆◆◆◆
WordPress/Drupal	◆◆◆◆◆
Référencement SEO/SEA	◆◆◆◆◆
HTML / CSS	◆◆◆◆◆



## SUITE ADOBE

Photoshop	◆◆◆◆◆
Illustrator	◆◆◆◆◆
InDesign	◆◆◆◆◆
After Effects	◆◆◆◆◆
Dreamweaver	◆◆◆◆◆

## FORMATION

### 2017-2018 Lycée Post BAC Saliège

#### Webmaster – Titre RNCP II

Formation diplômante de Webmaster. Permettant la conception, la réalisation et l'animation de contenus web. Gestion de projet, référencement, Intégration de contenus, WordPress/Joomla.

### 2016-2017 IPST CNAM Toulouse

#### Pass Numérique – Titre RNCP

Formation de reconversion vers les métiers du numériques. Création de pages HTML/CSS. Création de site sous WordPress. Gestion de base de données (MySQL)

### 2004-2007 ESARC-CEFIRE Labège

#### Licence Corporate Management

Formation réalisée en alternance (BTS Management des Unités Commerciales et Licence) dans l'entreprise CASAL SPORT.

## EMPLOIS/STAGES

### STUDIO OGHAM, CASTANET (31)

#### Stage Formation Pass Numérique

En charge de :

- Création de site internet (WordPress),
- Cartes de visites,
- Benchmark concurrentiel,
- Cartes de voeux animés (A. Effects)

### DECATHLON, Marmande (47)

#### Responsable Rayon – 2013/2016

Garant du compte d'exploitation

- Responsable rayon Fitness/Eau
- Responsable du recrutement du magasin,
- Gestion du personnel (planning, formation...)

### BURGER A LA UNE, TOULOUSE

#### Associé Gérant – 2011/2013

Création & Gestion de deux établissements de restauration,

- Gestion du personnel (recrutement, formation, plannings),
- Recherche de fournisseurs,
- Travail sur les recettes des plats.