





# NOAH AUGUSTE

21 ans



## INFORMATIONS DE CONTACT:

-  **TÉLÉPHONE** : 06 24 39 57 32
-  **E-MAIL** : noah.auguste0@gmail.com
-  **BOOK** : <https://noah--auguste.fr>
-  **LINKEDIN** : Noah Auguste

Bonjour, je m'appelle Noah Auguste. Je suis étudiant en Mastère 1 Direction Artistique en Digital à l'ECV Bordeaux et suis actuellement à la recherche d'une alternance en communication visuelle.

Je suis passionné par le motion design 2D et 3D et la création de supports de communication prints et digitaux. Je suis motivé et curieux et aime donc découvrir de nouvelles techniques et outils de travail afin d'améliorer mes compétences chaque jour.

J'espère donc trouver une entreprise qui me permettra de mettre en œuvre mes compétences tout en continuant à apprendre.



## FORMATIONS :

- 2024  
Mastère DA en digital - ECV (Bordeaux).
- 2021 - 2024  
DnMade graphisme - spécialisation en communication digitale au campus Saint Vincent de Paul (Bordeaux).
- 2019 - 2021  
Baccalauréat STD2A - (design et arts appliqués) au lycée François Magendie (Bordeaux).
- Titulaire du permis B



## COMPÉTENCES :

LOGICIELS



Blender



After Effect



Photoshop



Illustrator



Indesign



Premiere pro



Adobe Xd



Wordpress

- ANGLAIS : niveau B2+



## EXPÉRIENCES PROFESSIONNELLES :

- Graphiste en mairie à Carcans.**  
SEPTEMBRE 2023 (5 semaines)
  - Création et animation de logo.
  - Mise en page d'affiches.
  - Création d'un design de carte de vœux.
  - Création de cartes de visite.
- Graphiste chez bioécoprint : imprimerie à Lacanau.**  
FÉVRIER - MARS 2023 (8 semaines)
  - Création de logo et d'éléments de communication (pubs, signalétique, ...).
  - Animation de logo et de pictogrammes.
  - Création de publications animées pour les réseaux sociaux.
  - Activités d'adhésivage (pose de lettrage sur véhicules, signalétique d'intérieur, ...).
- Travail saisonnier à « La Fabrique » : restauration rapide.**  
JUILLET - AOÛT 2022, 2023 & 2024 (2 x 8 semaines)
  - Travail en équipe : aide en cuisson et en préparation d'ingrédients.
  - Réception de marchandises
  - Organisation des stocks.

