



\*\*\*\* \*

\*\* \*\*\*\*\* \*\* \*\* \*\*\*\*\*

Meung-sur-Loire (45130)

\*\*\*\*\* \_ \*\*\*\*\*

\*\*\*\*.\*\*\*\*\*@\*\*\*\*.\*

## ASSISTANTE DE DIRECTION-ASSISTANTE MANAGER, Junior

### EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

mai 2020 /

#### Assistante Manager

ALDI Saran/La Chapelle St Mesmin Orléans la Source  
06.51.47.67.56 !

- ° Ouverture et Fermeture de l'établissement!
- ° Contrôle fraîcheur et mise en place du rayon fruits et légumes.!
- ° Contrôle des règles HACCP propre à la réception de marchandises, au conditionnements des produits et à la mise en rayon.!

- ° Gestion d'un stock : - Contrôle des la réception, Analyse des ventes, Commandes, paramétrage du magasin et analyse des pertes!
- ° Gestion du planning!
- ° Management : Encadrer, Encourager et guider une équipe tout au long de la journée afin d'atteindre les objectifs fixés.!
- ° Tenue commerciale : Rendre et garder le magasin attractifs ainsi qu'agréable afin d'assurer une expérience client optimal. (Propreté, mise en avant des promotions hebdomadaire, tenue des rayon, attente en caisse...)!

mai 2018 / juil. 2018

#### Formation manager

ZAC Tavers 45190 TAVERS

- ° Ouverture/Fermeture de l'établissement !
- ° Préparation d'un rush : Analyser les transactions et mon chiffre d'affaire, déterminer les besoins en matière de denrées alimentaires, positionnement dynamique des équipiers, analyse et anticipation des zones de dangers, proposer des objectifs SMART à l'ensemble de l'équipe. Assurer la propreté du restaurant, maintenir les règles d'hygiènes et assurer une sécurité alimentaire irréprochable.
- ° Gestion d'un rush : Assurer une excellente qualité de service, de produits et de propreté afin de booster les ventes du restaurant : Coordonner son équipe, être attentif au besoins des clients, délivrer des produits chauds et de bonne qualités. Assurer au client un moment authentique et conviviale. Gérer les situations difficiles. Motiver et coacher son équipe.
- ° Gestion d'après rush : Effectuer un feedback positif et constructif à son équipe, débriefer sur le service (analyse des objectifs, des ventes, des temps de services, de la qualité des produits, gestions des pertes) assurer la propreté du restaurant, de la cuisine et veiller au bon respect des règles de sécurité alimentaire. Anticiper la préparation du prochain service.
- ° Gestion du cash : comptage des caissons, dépôt.
- ° Gestion d'un stock
- ° Appréhender un audit (service d'hygiène, focus opérationnel sur les performances du restaurant)
- ° Directrice du pôle formation du restaurant : Déterminer les besoins en formation du restaurant. Assurer une intégration des nouveaux équipiers. Assurer un suivi de

formation de  
toute l'équipe en matière de procédure, d'hygiène et de sécurité alimentaire. Gérer une  
équipe de  
formateurs. Préparer des plannings de formation.

**janv. 2017 / mai 2018**    **Équipe polyvalente**  
The TENTH Drive McDonald's

## **DIPLOMES ET FORMATIONS**

---

**/ juin 2019**                    **FL1 et FL2 Diplôme sur les fondamentaux du leadership!**

**sept. 2010 / juin 2015**    **Licences en Histoire de l'art et Arts plastiques! - BAC+3**

**/ juin 2010**                    **Bac ES! - BAC**

## **COMPETENCES LINGUISTIQUES**

---

**Français**