



02/07/1998 (25 ans)
Nationalité Espagnol

Sales (74150)

*****@*****.***

MANAGER DE RAYON, Confirmé

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

févr. 2023 / août 2023

MANAGER DE RAYON

super u , Nice

- * Gestion des stocks
- * Techniques de négociation
- * Facturation
- * Comptabilité
- * Stratégie marketing

- * Planification d'un calendrier d'animations en rayon afin de permettre aux clients de découvrir des produits.
- * Encadrement et animation d'une équipe de 5 vendeurs, formation des nouveaux vendeurs aux techniques de vente.
- * Mise en place et animation des campagnes promotionnelles, élaboration des catalogues.
- * Organisation et contrôle du stockage, gestion des stocks en flux tendus, organisation des inventaires.
- * Gestion des achats : définition de la gamme de produits.
- * Pilotage du compte d'exploitation mensuel (chiffre d'affaires, marge, achats, stocks), définition des actions pour atteindre les objectifs fixés.

mai 2022 / févr. 2023

MANAGER DE RAYON

eleclerc , Nice

- * Planification d'un calendrier d'animations en rayon afin de permettre aux clients de découvrir des produits.
- * Encadrement et animation d'une équipe de 7 vendeurs, formation des nouveaux vendeurs aux techniques de vente.
- * Mise en place et animation des campagnes promotionnelles, élaboration des catalogues.

mai 2021 / avr. 2022

MANAGER EN RESTAURATION RAPIDE

burger king , Mougins

- * Réception et vérification des commandes puis entreposage des produits dans le respect de la réglementation en vigueur sur l'hygiène et la sécurité.
- * Sensibilisation du personnel aux règles de sécurité et d'hygiène alimentaire.
- * Développement de plans d'actions respectant la stratégie commerciale afin d'atteindre ou de surpasser le chiffre d'affaires mensuel.

mars 2020 / avr. 2021

MANAGER EN RESTAURATION RAPIDE

mcdonalds nice promenade , nice

- * Réception et vérification des commandes puis entreposage des produits dans le respect de la réglementation en vigueur sur l'hygiène et la sécurité.
- * Sensibilisation du personnel aux règles de sécurité et d'hygiène alimentaire.
- * Développement de plans d'actions respectant la stratégie commerciale afin d'atteindre ou de surpasser le chiffre d'affaires mensuel.
- * Opérations d'ouverture et de fermeture du restaurant effectuées en respectant les normes de sécurité établies.
- * Formation des nouveaux embauchés : procédures de travail, utilisation des équipements.
- * Supervision d'une équipe de 70 employés et rôle de formateur pour les encadrer et les motiver à avoir de bonnes performances afin de valoriser l'image de l'entreprise auprès des clients.
- * Veille au respect des délais dans la préparation des commandes dans une optique de satisfaction client.
- * Gestion administrative du personnel effectuée en créant des plannings, en supervisant le pointage.

juin 2019 / août 2020

RESPONSABLE DE FABRICATION

fromagerie chabert , 74150

** Mise en œuvre des objectifs de production établis par la direction grâce à la planification des opérations en tenant compte des délais d'exécution et des priorités, réalisation de fromage et produit lactique, mise en place de équipement industriel.*

févr. 2017 / déc. 2019

GÉRANT RESTAURANT ET PROPRIETAIRE

NEPTUNO S.L , madrid

** Commande de marchandises auprès des centrales d'achat et des fournisseurs, négociation des meilleurs tarifs.*
** Suivi quotidien des stocks : produits alimentaires, matériel et fournitures.*
** Contrôle des livraisons et de la fraîcheur des produits afin de satisfaire aux exigences qualité de la restauration.*
** Supervision de la vérification des caisses, du rapprochement des transactions et du dépôt des gains de l'établissement à la banque.*
** Gestion des plannings du personnel visant à optimiser les ressources.*
** Inspection des locaux en termes de propreté et de sécurité.*
** Suivi quotidien du CA et des indicateurs de performance.*
** Recrutement du personnel avec intégration des nouveaux.*
** Gestion d'une équipe de 4 personnes.*
** Veille à la qualité de service auprès des clients.*
** Traitement des réclamations dans une optique de satisfaction et de fidélisation client.*
** Suivi de la concurrence au niveau local pour faire preuve de compétitivité sur le marché.*

** Réception des livraisons de marchandises et contrôle des bons de commande.*
** Formation continue des employés pour harmoniser les activités après tout changement au niveau des menus ou des procédures.*
** Suivi de la e-réputation sur internet et les réseaux sociaux.*
** Traitement des appels téléphoniques, prise des messages, transferts des appels et réponse aux demandes des clients.*

DIPLOMES ET FORMATIONS

avr. 2018 / janv. 2021

Master Management Et Gestion D'entreprise : Management - BAC+4

Universite Complutence Madrid , Madrid

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Espagnol

Italien

Français

Elémentaire