



**** *

Permis B

* ** *

Eckbolsheim (67201)

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

Employé

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

févr. 2022 / aujourd'hui **boucher**

Hop'la

sept. 2021 / févr. 2022 **boucher rayon traditionnel**

super u lingolsheim

août 2021 / août 2021 **boucher**

Maison Klein

sept. 2020 / août 2021 **apprenti boucher**

Maison Klein, Strasborg

oct. 2012 / juin 2020 **Employé**

société Sports Warehouse GMBH

responsable service clientèle

mai 2011 / sept. 2012 **Co-fondateur et associé**

Be-outdoor.com

Membre du comité de direction comprenant 6 personnes.

*COMPETENCES * Assister aux achats textiles, chaussures, bagagerie et équipement. Management, organisation, adaptation, capacité de synthèse et de recherche, connaissance de la démarche HACCP.*

** Relations fournisseurs : remises et négociations commerciales, offres spéciales, fins de série*

** Création, description et Imaging des produits (Backoffice Magento)*

** Responsable de la logistique : réceptions des colis fournisseurs, affectation des produits dans*

l'entrepôt. Gestion des retours.

** Relation clients : par téléphone et email. Préparation et expéditions des colis clients*

mai 2006 / avr. 2011 **Responsable qualité et adjoint du responsable de production**

LANGUE éTRANGÈRE

vinaigre MELFOR

juil. 2005 / sept. 2005 **employé de fast-food**

brasseries KRONENBOURG à OBERNAI

janv. 2005 / févr. 2005 **Stage**

brasseries KRONENBOURG à OBERNAI

** Prélèvements, contrôles et analyses des résultats d'échantillon d'eau.*

** Mise en place d'une procédure de remplacement des membranes de prélèvement.*

Emplois saisonniers étudiants

juil. 2001 / déc. 2004 **aide pâtissier**

KIRN

Agent de contrôle qualité

sucrierie d'Erstein Volley-ball en compétition (régionale)

Randonnée, cuisine.

** Prélèvements et analyses des matières premières, des semi-fini : prélèvements d'échantillons à des*

étapes précises de la fabrication, mesure taux de sucre et de la pureté. Avertir les équipes de

production si échantillon non conforme.

** Suivi des procédures de production de la fabrication et des produits finis.*

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ juin 2013	Certificat M.R.T (Master Racket Tecnician) niveau 1 - BAC+4
/ juin 2009	C.A.C.E.S 3 (expiré en 2014)
/ juin 2005	BTS en Qualité dans les Industries Agroalimentaires et les Bio industries - BAC+2 lycée Jean Rostand à STRASBOURG
/ juin 2003	DUT en Génie Biologique option Génie de l'Environnement - BAC+2 l'I.U.T Louis Pasteur à SCHILTIGHEIM
/ juin 2002	BAC Sciences et techniques de laboratoire option Biologie et Génie Biologique - BAC lycée Jean Rostand à STRASBOURG

COMPETENCES

Excel, Word, Divalto, Magento, Outlook, Imaging, contrôle qualité

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais	Courant
----------------	---------