***** *****

* *** ******* *** *****
Puisserguier (34620)
********** - **********
********@*******.**

DIRECTEUR DE MAGASIN PERSONNALITE, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

févr. 2021 / déc. 2022 — **Directeur de Magasin**
INTERMARCHE

mai 2016 / janv. 2021 — **Formateur Conseil**
Charcuterie
« GESTION D'UN RAYON TRAD »
« CONNAISSANCES PRODUITS AU FROMAGE ET CHARCUTERIE TRAITEUR »
« ASSORTIMENTS ET IMPLANTATIONS AU RAYON FCT »
« RÉGLEMENTATION ET HYGIENE »
« ART CULINAIRE »
« FORMATION PACK MÉTIER FCT »
« FORMATION PACK EXPERT FCT »
« FORMATION BALANCES CONNECTÉES »

juin 2013 / avr. 2016 — **Chef de secteur Produits Frais**
Carrefour LEZIGNAN LES CORBIERES
- 5 Chefs de rayon à gérer
** Equipe produits frais : 25 personnes*
** Gérer les produits PLS*
- +5% de CA par rapport aux prévisions
** Agrandissement du magasin de 1000 m2*

oct. 2009 / mai 2013 — **Chef de secteur Produits Frais**
Carrefour SERIGNAN
** Négociation avec les fournisseurs*
** Fabrication des plats cuisinés avec fiches de rendements sur les rayons Boucherie, boulangerie et le traiteur, poisson*
** Connaissance de tous les produits frais*
** Management d'une équipe de 30 personnes*

avr. 2009 / août 2009 — Carrefour SERIGNAN
** Fiches recettes des plats cuisinés, pizzas, salades et pâtisseries charcutières*
** Embauche du personnel*
** Négociation avec les fournisseurs*
** Fiches rendements des produits*

janv. 2006 / juil. 2008 — **Chef de secteur Produits Frais**
Carrefour de MERIGNAC
** Encadrement de 5 managers Métiers*
- 250 employés sur le secteur frais

mai 1998 / déc. 1999 — GIGNAC

nov. 1996 / janv. 2006 — **Manager métiers Charcuterie, Fromage, Traiteur coupe**
ST JEAN DE VEDAS(34)
** Augmentation annuelle de 5% du CA environ*
** Négociation avec les fournisseurs*
** Management, législations du travail, HACCP, gestion*
** Formateur aux métiers de traiteur charcuterie dans le Sud Est*

août 1985 / sept. 1996 — **Hôtellerie Restauration**

/ **commis**
Restaurant « La marine »Palavas les Flots
**Restaurant « JULES CESAR » en Arles Relais et châteaux, commis*
**Restaurant « l'eau vive » Luxembourg Relais et châteaux, commis*
**Restaurant « La marine »Palavas les Flots, chef de rang*
**Restaurant « Chez Capion »GIGNAC, maître d'hôtel*
**Anticiper, organiser et gérer les priorités*
**Etre attentif aux attentes de mes clients*
**Service au guéridon (découpe de tous les produits devant les clients)*
**organisateur de buffets chauds ou froids*

/ **commis**
l'auberge des 3 canards à Granges les valences (07)
**Restaurant « PIC » 18/20 au Gault Millau, commis*

DIPLOMES ET FORMATIONS

nov. 1996 / juil. 2008 **HACCP, GESTION, MANAGEMENT, GESTION DU TEMPS**

août 1985 / juin 1998 **CAP BEP SERVEUR, CAP CUISINE** - CAP
LIVRON (26)

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français

CENTRES D'INTERETS

SPORT, cross en 1985, tennis de Table, trial, marathon des sables