



03/06/1979 (44 ans)
Nationalité Française
Marié, 1 enfant
Permis B

** **

Villers-lès-Nancy (54600)

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

CADRE COMMERCIAL EN QUALITE DE CHEF DE RAYON ET CHEF DE SECTEUR, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- août 2022 / avr. 2023** **responsable de departement produit frais**
leclerc marly
responsable de secteur regroupant 90 personnes
responsable du compte d'exploitation et de la politique prix de l'entreprise
- avr. 2016 / juin 2022** **co gerant**
sas k'mie
gerant de société
- janv. 2009 / déc. 2015** **CADRE COMMERCIAL EN QUALITE DE CHEF DE RAYON ET CHEF DE SECTEUR**
METIER DE BOUCHE À AUCHAN SEMECOURT
* Responsabilité humaine de 37 collaborateurs
* Responsabilité du compte d'exploitation de 2.9 K€ de Chiffre d'affaire ainsi que de la marge commerciale
* Développement des gammes et attractivités commerciales
* Adjoint et remplacement du chef de secteur Métier de Bouche
* Embauche des collaborateurs dans le secteur métiers de bouche
* Référent région secteur boulangerie pâtisserie Auchan EST
- janv. 2008 / déc. 2009** **directeur**
GROUPE ELIOR RESTAURATION COMMERCIALE
directeur des boutiques Paul
- janv. 2004 / déc. 2009** **Manager des boutiques Paul gare Nancy et Strasbourg**
GROUPE ELIOR RESTAURATION COMMERCIALE
- janv. 2002 / janv. 2009** **AGENT DE MAITRISE**
GROUPE ELIOR RESTAURATION COMMERCIALE
- janv. 2002 / janv. 2004** **Responsable du Buffet**
Gare de Nancy
-
* management du personnel, responsable des cuisines, recrutement, gestion des payes.
* gestion des achats, gestion de la matière première et de l'hygiène en restauration
* mise en place des procédures H.A.C.C.P
* responsable du développement de l'entreprise
- janv. 2001 / janv. 2002** **ASSISTANT TECHNIQUE**
L'ALSACIENNE DE RESTAURATION RESTAURATION COLLECTIVE SECTEUR LORRAINE NORD
- janv. 2000 / juin 2001** **gestionnaire de site**
medecine preventive vandoeuvre
- janv. 1999 /** **OUVRIER PATISSIER**

OUVRIER PATISSIER EN FORMATION
du Brevet Technique de Maîtrise
AUX DELICES DU GREMILLION A ST MAX

janv. 1995 / déc. 1998 APPRENTI PATISSIER CHOCOLATIER CONFISEUR GLACIER PATISserie
HUBSCH A NANCY

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ juin 2001	DIPLOME ECONOME GESTIONNAIRE DE COLLECTIVITE
/ juin 1999	BTM PATISSIER OPTION TRAITEUR
/ juin 1998	CAP CHOCOLATIER CONFISEUR - CAP
/ juin 1997	CAP PATISSIER CHOCOLATIER CONFISEUR GLACIER - CAP
/ juin 1997	BEP Alimentation Option Cuisine - Traiteur - BEP
/	Législation du travail Comptabilité analytique Technique culinaire Informatique word et excel Hygiène et sécurité en restauration Accueil et hébergement

COMPETENCES

word, excel