



***** *****

marié Deux enfants

** *** ** *****

Châtel-Saint-Germain (57160)

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

consultant, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

oct. 2010 /

consultant

PDG Excellence formation

formateur et audit spécialisé dans les métiers de l'alimentation

(hygiène et sécurité en milieu alimentaire, accueil en salle, gestion de matières première, sécurité du travail, technique de découpe de viande ,cuisson basse température s/vide,etc...)

janv. 2007 /

responsable de secteur

Métro Metz

mars 2004 / janv. 2007

Directeur

SUPERMARCHÉ ATAC, SARREBOURG

- 44 employés à animer,

- Depuis juin 2005 magasin test « adaptation assortiment » (baisse des prix, ajustement de

l'assortiment) test concluant depuis janvier 2006 (augmentation débit clients et articles + 3%),

- chef de file régionale boucherie-charcuterie traditionnelle

févr. 2001 / mars 2004

Directeur

SUPERMARCHÉ ATAC, Montigny les Metz

- 26 employés à animer

- élaboration d'objectifs, tenue du tableau de bord (marge, démarque, etc.)

- compte rendu à la hiérarchie des développements du CA

- remodeling, ouverture d'un nouveau magasin, étude de l'environnement

avr. 1996 / nov. 2000

Gérant

SARL ASCOM

Société d'animations commerciales en grandes et moyennes surfaces

- Chiffre d'affaire multiplié par 10 en 4 ans

- 25 employés en permanence sur le terrain

- développement de l'activité de la région Nord-Est à l'échelon national, Belgique, Luxembourg,

- Instauration de relations commerciales de qualité avec clients et responsables GMS

sept. 1994 / déc. 1995

Directeur de magasin

SA « les Provinces » -Metz- Boucherie-Charcuterie

- Animation d'une équipe de 16 personnes,

- Augmentation du CA de 20%

- Création du secteur traiteur

mai 1993 / août 1994

Boucherie-Charcuterie

SA Euroboucher -Longwy et Metz

- Animation d'une équipe de 5 personnes

- Développement du CA

mai 1992 / avr. 1993

Chef de rayon

Centre Leclerc Maizières les Metz

- Chef de rayon charcuterie coupe

août 1991 / avr. 1992	Chef de fabrication SA STOECKLE -Metz <i>Charcuterie industrielle</i> <i>Chef de fabrication</i> - Animation d'une équipe de 15 personnes - Maintien des rendements et contrôle qualité - Gestion des commandes - Achat
juin 1988 / juil. 1991	Boucherie-Charcuterie-Traiteur Entreprise Bernard CHATELAT - Animation d'une équipe de 5 personnes - Développement du secteur traiteur - Gestion des matières premières
sept. 1984 / août 1986	Charcuterie-Traiteur SA ERNEST -Cannes - Fabrication de charcuterie - Participation à l'organisation de réceptions - festival de Cannes-
juin 1981 / juil. 1983	Boucherie-Charcuterie-Traiteur Entreprise Bernard CHATELAT -Metz

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ juin 1988	Brevet Professionnel en charcuterie CEPROC PARIS
/ juin 1983	CAP Boucher - CAP CFA Ernest MEYER -Metz
/ juin 1982	CAP Charcutier - CAP CFA Ernest MEYER -Metz
/ juin 1981	BEPC Ensemble scolaire - BEP Jean XXIII -Montigny les Metz

COMPETENCES

contrôle qualité

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français

CENTRES D'INTERETS

Cuisine, Promenades en VTT, moto, ski Alpin, voile