



10/08/1970 (53 ans)
Nationalité français
pacsé

** *****
Marseille (13000)

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

ESPRIT COMMERÇANT, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- janv. 2024 / aujourd'hui** **Manager Métier**
Carrefour RH BONNEVEINE
Gérer les comptes de résultats du rayon Traiteur et Boucherie. Comment, en organisant le travail de mes 31 collaborateurs au quotidien, en les faisant grandir par la formation et l'accompagnement.
- mai 2022 /** **Manager Univers Frais**
Métro La Valentine
Commerce de gros BtoB, spécialisé dans la restauration. Tenue et gestion du rayon Frais (PLS) et extra frais (boucherie, marée et fruits et légumes). Motivation d'une équipe de 25 personnes.
- sept. 2018 / sept. 2021** **Manager Ambiance Marché**
Carrefour Port de Bouc 13
transformés PFT. Tenue du tableau de bord (CA, marge brut, total démarque, frais de personnel, marge commerciale), organisation du temps de travail pour 26 collaborateurs.
- janv. 2016 / août 2018** **Manager Traiteur & Boucherie**
Carrefour Port de Bouc
Tenue du tableau de bord (CA, marge brut, total démarque, frais de personnel, marge commerciale), organisation du temps de travail pour 11 collaborateurs.
- oct. 2014 / déc. 2015** **COACH CAROLINE**
Carrefour Massy
informatique. Déploiement France. Accompagnement en magasin de la mise en place. Poste en autonomie complète et déplacement semaine.
- sept. 2013 / oct. 2014** **Manager Traiteur**
Carrefour Le Merlan
Tenue du tableau de bord (CA, marge brut, total démarque, frais de personnel, marge commerciale), organisation du temps de travail pour 14 collaborateurs.
- août 2011 / sept. 2013** **Manager Traiteur**
Carrefour Vitrolles
Mutation pour mise en place concept Planète. Tenue du tableau de bord (CA, marge brut, total démarque, frais de personnel, marge commerciale), organisation du temps de travail pour 27 collaborateurs. Nomination Manager Expert.

mai 2008 / août 2011

Manager Traiteur

Carrefour Marseille Bonneveine
Tenue du tableau de bord (CA, marge brut, total démarque, frais de personnel, marge commerciale), organisation du temps de travail pour 25 collaborateurs.

avr. 2004 / mai 2008

Manager Traiteur

Carrefour St Quentin en Yvelines
Tenue du tableau de bord (CA, marge brut, total démarque, frais de personnel, marge commerciale), organisation du temps de travail pour 35 collaborateurs. Formateur Stagiaires.

mars 2000 / avr. 2004

Manager Traiteur

Carrefour L'Isle d'Abeau
Premier poste de Manager conŒrmé, équipe de 12 collaborateurs.

mai 1998 / févr. 2000

Stagiaire Manager Rayon Traiteur

Carrefour Ecully
Apprentissage du métier de chef de rayon, 65 collaborateurs. Mise en place d'un parcours d'apprentissage sur deux ans "Actifs, Hommes, Marchandises et Argent". Parcours de formation interne comme Tableau de bord, organisation des heures travaillées, suivi marchandises.

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ juin 1995

CAP, BEP ou équivalents - CAP CUISINIER - CAP

/ juin 1991

CAP, BEP ou équivalents - BEP COMPTABILITE - CAP

/

**CAP Cuisinier gastronomie européen "stage - CAP
Italie**

COMPETENCES

Nomination Manager Expert

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français

Courant

CENTRES D'INTERETS

léger Plongée sous marine, randonnée calanque, pêche, permis bateau