



\*\*\*\*\*

\* \*\* \* \*\* \* \*\* \* \*\* \* \*\* \*

La Queue-en-Brie (94510)

\*\*\*\*\*

\*\*\*\*\*@\*\*\*\*\*. \*\*

---

## MANAGER BOUCHERIE Autonome, organisé, dynamique, réactif, esprit d'équipe, Sénior

---

### EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

---

- juil. 2017 / aujourd'hui **Chef de rayon BOUCHERIE-VOLAILLE-CHARCUTERIE- FROMAGE**
- janv. 2014 / déc. 2015 **Boucher-responsable boucherie**  
Boucherie LS-Trad
- janv. 2011 / févr. 2013 **Commercial Viandes-Abats**
- sept. 2008 / oct. 2010 **Commercial Viandes**  
carcasse-P.A.D
- mars 2006 / sept. 2008 **Manager Département Boucherie Is-trad Volaille**  
Leclerc Coulommiers 5000 m2  
*2 ans au poste de Manager Boucherie-Volaille*
- janv. 2003 / sept. 2005 **Commercial recrutement GMS**
- mars 2002 / sept. 2002 **Commercial Charcuterie GMS**
- mai 2000 / févr. 2002 **Manager de département produits frais**  
Leclerc Champigny 5000 m2
- mai 1998 / févr. 2000 **Manager boucherie volaille**  
Leclerc Champigny 5000 m2
- juin 1995 / mars 1998 **Manager boucherie volaille**  
Leclerc Provins 5000 m2
- juin 1988 / avr. 1992 **Manager boucherie Is**  
Carrefour Orléans

### DIPLOMES ET FORMATIONS

---

- sept. 1999 / juin 2008 **Management, Législation Sociale, HACCP, Merchandising**
- sept. 1987 / juin 1988 **Formation Gestion et Comptabilité**
- sept. 1983 / juin 1986 **CAP Préparateur en produits carnés - CAP**

### COMPETENCES

---

- Gestion de la masse salariale, plannings horaires du personnel
- Entretien d'évaluation, entretien de recadrage et de motivation

- Gestion des compétences, promotions du personnel
- Conduite de réunions. Organisation et de gestion du personnel
- Mobilisation du personnel, polyvalence des tâches

## **CENTRES D'INTERETS**

---

Plongée sous-marine, footing, culture physique