



** **

Thiais (94320)

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

Responsable commercial et manger production alimentaire, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

mai 2018 /

Responsable Commercial Manager Production Alimentaire

IKEA - Plaisir , 78370

- * Management d'une équipe de 18 collaborateurs
- * Suivi du plan de formation, entretiens de suivi et d'évaluation, gestion des plans de développement
- * Animation et préparation des réunions de service
- * Pilotage des ressources, plannings et organisation journalière, suivi des staff cost
- * Animation des activités commerciales avec suivi, analyse et feedback client.
- * Gestion des stocks (inventaire et commande) clôture fiscal de chaque mois avec rapport de marge.
- * Gestion des pertes journalière avec plan d'action.
- * Planification de la production alimentaire
- * Responsable du Pms du département Food : contrôle hebdomadaire, durée de vie des produits, audit hygiène externe et étude microbiologique avec plan d'action.
- * Responsable des actions sociales et environnementale ikea Food

juin 2010 / mai 2018

Expert Production Alimentaire

IKEA - Avignon , 84000

- * Gestion des stocks: commandes, inventaire permanent et mensuel
- * Gestion de l'offre alimentaire : Gestion de la feuille de production alimentaire, restaurant client et restaurant d'entreprise
- * Mise en place PPSI: suivi des fiches techniques, contrôle qualité et contrôle grammage
- * Merchandising : orientation des ventes et plans des lignes chaud et froid selon les recommandations ikea
- * Analyse des ventes : suivi des ventes Food et plans d'actions
- * Gestion du PMS: suivi des auto-contrôles de et plan d'action, gestion du traçabilité
- * Contrôle de réception: contrôle des procédures de réception et des commandes

août 2003 / mai 2010

Employé Polyvalent De Restaurant

IKEA - Évry , 91

- * Salle: accueil client, nettoyage et entretien de la salle et du matériel
- * Plonge: Entretien du matériel et de la vaisselle
- * Production alimentaire: préparation des plats chaud, entrées et desserts
- * Service clients: servir les clients et gestion des lignes chaud et froid

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ juin 2021

Tuteur formation de 14h

/ févr. 2021

web-ratio outil d'inventaire et planification de l'offre alimentaire

- / sept. 2020 **formation PMS Encadrant**
- / juin 2019 **Formation ChronoGestor, logiciel gestion et pilotage des ressources**
- / févr. 2018 **formation audit opérationnel**
- / janv. 2018 **formation la gestion Food**
- / sept. 2008 **Diplome Universitaire Capacité En Gestion D'entreprise : Gestion - BAC+6**
et plus
IAE Institut Administration D'entreprise - Caen, 14
- / juin 2001 **Maîtrise Sociologie Du Travail Et Organisation : Sociologie Du Travail -**
BAC+4
Université D'annaba - Annaba , Sociologie

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français

CENTRES D'INTERETS

Voyage, Cuisine, Sport