



* **

Calais (62100)

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

Directeur de magasin, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- janv. 2020 / déc. 2022** Location-Gérance Carrefour City Saint-Louis (Boulogne-sur-mer)
* *Management et accompagnement quotidien de mon équipe : briefing, mise en place d'objectifs de ventes produits et du chiffre d'affaire, plannings, recrutement, développement de leurs compétences et mise en autonomie.*
* *Gestion en totale autonomie : commandes, stocks, livraisons, propreté, agencement des produits, normes hygiène et sécurité...*
* *Développement et performance du chiffre d'affaire constants (+20%)*
* *Dynamiser l'entreprise, fidélisation d'une nouvelle clientèle, instaurer un climat de sécurité au sein du magasin*
- janv. 2017 / déc. 2019** **Directeur de magasin**
boucherie traiteur les Halles Modernes (Croix)
* *Management et accompagnement quotidien de mon équipe : briefing, mise en place d'objectifs de ventes produits et du chiffre d'affaire, plannings, développement de leurs compétences et mise en autonomie.*
* *Formateur référent des futurs directeurs rattachés aux autres magasins.*
* *Développement et performance du CA constants.*
* *Gestion en totale autonomie : commandes, stocks, livraisons, propreté, agencement des produits.*
* *Démarchage commercial : fidélisation, partenariat avec clientèle de bureaux et restaurants alentours.*
- janv. 2014 / déc. 2016** **Responsable d'exploitation**
brasserie Le switch (Lille)
* *Développement du chiffre d'affaires : création et mise en place d'évènements (afterworks, soirées à thèmes, animations dinatoires) développement et fidélisation clientèle d'entreprise (mise en place d'un système de mailing, carte fidélité).*
Résultats : 40% d'augmentation du chiffre d'affaire sur deux ans.
* *Gestion financière, management et administration du personnel (équipe de 6 personnes).*
* *Gestion des achats et approvisionnements, des stocks de denrées alimentaires, des inventaires mensuels.*
- janv. 2012 / janv. 2014** **Responsable de restaurant**
Le lion bossu (Lille)
- janv. 2011 / janv. 2012** **Chef de rang**
Saint-Jacques-Raleigh, Caroline du Nord (USA)
* *Grande exigence due au classement du restaurant (top 50 restaurants USA).*
* *Argumentation commerciale en anglais.*
- juil. 2010 / déc. 2012** **Chef de rang**
Beau rivage palace*****-Lausanne-Suisse
- juil. 2009 / sept. 2009** **Chef de**
rang-Hôtel du Mont collon - Arolla- Suisse

janv. 2009 / mars 2009 **Chef de rang-restaurant**
Barbe - Reigate hill - Angleterre

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ juin 2020 **Formation école Carrefour**

/ juin 2016 **Formation en vin et spiritueux** - BAC+6 et plus
INSEEC, Paris

/ juin 2014 **Certificat d'habilitation à la Gérance (Licence 4)** - BAC+3

/ juin 2014 **Certificat d'habilitation**

sept. 2006 / juin 2008 **Niveau BAC Professionnel Hôtellerie restauration** - BAC
LP Promesse, Wattignies

sept. 2004 / juin 2006 **CAP Hôtellerie en alternance** - CAP
LP Promesse, Wattignies

COMPETENCES

pack office

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais

Français

CENTRES D'INTERETS

Water Polo, badminton, cuisine, œnologie