



***** *****

04/02/1978 (46 ans)
Nationalité Française
Marié
Permis B E

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

La case des Navires (97233)

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

Chef de secteur frais, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- juil. 2021 / aujourd'hui** **Responsable Département PGC**
Leclerc Rond Point Fort de France
*Fonction d'encadrement en équipe de direction.
Gestion managers Épicerie , Liquides , DPH.
80 employés dans le service.*
- janv. 2018 /** **Chef de secteur frais**
Super U Rezé La Galarnière, Rezé - 44
*Optimisation des moyens pour obtention des objectifs visés. (CA, productivité, plannings, législation, résultat, gestion de la démarque). Garant de la Bonne tenue des rayons et du magasin.
Gestion de l'ensemble des équipes frais / métiers, supervision de la formation et de l'évolution professionnelle de chaque employé.
Réalisation de plus de 1500 € d'économies mensuelles grâce, à une gestion efficace des DLC et à l'instauration d'un nouveau processus anti-gaspillage (dons associatifs et vente de paniers démarqués).*
- janv. 2008 / janv. 2018** **Manager Liquides**
Super U Rezé La Galarnière, Rezé - 44
*Offre d'un niveau de service adapté et de qualité à chaque client en répondant aux demandes de la clientèle et en apportant des réponses au sein du secteur liquides, et notamment de la cave du magasin. Accord mets vins adaptés.
A dépassé le chiffre d'affaires fixé de 15% au moyen des conseils clients, de mises en avant adaptées, et du travail en étroite collaboration avec plusieurs fournisseurs directs locaux.
Gestion d'une équipe de 3 employés, supervision de la formation et de l'évolution professionnelle de chaque employé.*
- janv. 2003 / janv. 2008** **Manager PGC et Réceptions**
Super U Bouaye, Bouaye - 44
*Gestion d'une équipe de 6 employés, de la formation et de l'évolution professionnelle de chaque employé.
Offre d'un niveau de service exceptionnel à chaque client en répondant aux demandes particulières en termes d'assortiment PGC et de remplissage, ainsi qu'en apportant des réponses ciblées et précises sur les accords mets / vins.
Optimisation de la réserve et du stockage de l'ensemble des palettes du PGC pour une efficacité maximale
Réception et organisation des produits frais.*

DIPLOMES ET FORMATIONS

- sept. 1998 / juin 2003** **Master en Sciences Techniques des APS - BAC+4**
Université de Nantes

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français

CENTRES D'INTERETS

vins, voyages, rénovation, percussions, Vélo