



\*\*\*\* \*

22/08/1999 (24 ans)  
Nationalité Française

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

Baziège (31450)

\*\*\*\*\*

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

## Responsable boutique, Confirmé

### EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

août 2023 / déc. 2024

#### Responsable boutique

SARL DES GLENANS | Beauzelle

- \* Passage de commandes auprès des fournisseurs.
- \* Accueil chaleureux des clients, écoute de leurs demandes et réclamations, dispense de conseils et renseignements.
- \* Organisation ponctuelle d'inventaires afin de prévenir les ruptures de stock et détecter les erreurs éventuelles.
- \* Formation des vendeurs : discours commercial, connaissance des produits.
- \* Gestion des stocks, organisation des inventaires en réserve et en magasin.
- \* Ouverture et fermeture du point de vente, contrôle des installations et des équipements.

juil. 2021 / juil. 2023

#### Vendeur en poissonnerie

Morgan Services, Au Boulot, Work 2000 | Toulouse, Boulot Intérim

- \* Maintien d'un environnement de travail agréable et convivial pour faciliter la cohésion entre les membres de l'équipe.
- \* Prise des commandes clients au comptoir.

avr. 2018 / juil. 2021

#### Vendeur Poissonnerie

SAS SYMAP | Toulouse

des poissons et des coquillages, selon le type de fraîcheur et éliminations des invendables afin d'avoir un étal organisé et présentant des produits de qualité

- \* Ouverture des coquillages, tels que des moules ou des clams, assurée à l'aide d'un couteau et des gants dans le respect des normes d'hygiène et de la sécurité alimentaire
- \* Animation commerciale du rayon poissonnerie.
- \* Contrôle des produits, qualité et fraîcheur.
- \* Application rigoureuse des règles d'étiquetage, de traçabilité et d'affichage des prix.
- \* Sens de l'organisation

juil. 2016 / mars 2018

#### APPRENTI

SARL LA POISSONNERIE, Marché Victor Hugo | Toulouse

- \* Respect des normes d'hygiène
- \* Gestion des stocks.
- \* Nettoyage, écaillage et filetage des poissons effectués à l'aide de matériel tel qu'un écailleur et le couteau à filet afin de préparer les poissons avant de les disposer sur l'étal.

### DIPLOMES ET FORMATIONS

janv. 2016 / janv. 2018

#### BEP : Poissonnerie - BEP

LYCEE RENEE BONNET | Toulouse

## COMPETENCES LINGUISTIQUES

---

**Anglais**

**Français**

**Portugais**