



***** *

marié, 2 enfants

** ***** *

Donnery (45450)

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

Responsable magasin boulangerie, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

sept. 2021 /

Responsable magasin boulangerie

pâtisserie artisanal (45)

* *Management de 4 équipes :*

* *Boulangerie 4 personnes*

* *Pâtisserie 4 personnes*

* *Snacking 2 personnes*

* *Tourier 1 personnes*

* *Vente 6 personnes*

*

* *Développement de la gamme boulangerie , pâtisserie , viennoiserie et snacking.*

août 2016 / août 2021

Manager du Rayon Boulangerie

Grande Distribution (45)

* *Gestion du compte d'exploitation*

* *Management d'une équipe (8 personnes)*

* *Développement de la gamme boulangerie*

* *Aménagement du rayon*

* *Connaissance et maitrise des règles d'hygiène pour assurer la qualité des produits*

avr. 2015 / août 2016

Manager du Rayon Boulangerie

Pâtisserie - Viennoiserie: Grande Distribution (45)

* *Gestion du compte d'exploitation*

* *Management d'une équipe (10 personnes)*

* *Développement de la gamme pâtisserie, boulangerie et viennoiserie*

* *Aménagement du rayon*

* *Connaissance et maitrise des règles d'hygiène pour assurer la qualité des produits*

mars 2012 / mars 2015

Adjoint Rayon Pâtisserie

Grande Distribution (45)

* *Management d'une équipe*

* *Développement de la gamme pâtisserie*

* *Aménagement du rayon*

* *Gestion et réapprovisionnement des stocks*

* *Développement du chiffre d'affaire*

* *Connaissance et maitrise des règles d'hygiène pour assurer la qualité des produits*

juil. 2010 / janv. 2012

Gérant

Boulangerie pâtisserie

* *Management de 7 salariés, gestion des plannings*

* *Gestion courante pour assurer le fonctionnement de l'entreprise :*

* *La relation client*

* *Gestion des stocks : approvisionnement des matières premières*

* *Gestion des produits finis pour limiter les pertes*

* *Gestion de la comptabilité fournisseurs (paiements) et clients (factures)*

* *Développement de gammes de produits suite à une étude de marché pour
augmenter le chiffre*

d'affaire et pour gagner en productivité

* *Connaissance et maitrise des règles d'hygiène pour assurer la qualité des produits*

sept. 1996 / déc. 2009

Chef d'équipe de production

Cognis France- Meaux (77)

* *Maîtrise des procédés de production*

* *Utilisation de logiciels de production*

- * Pilotage en salle de contrôle
- * Conducteur des appareils de production
- * Suivi des formulations des produits (pH, pourcentage H2O, indice d'acide..)
- * Etalonnage des appareils de mesure du laboratoire de l'atelier.
- * Respect des règles de sécurité et de qualité
- * Gestion du personnel
- * Formation de stagiaires

juin 1982 / sept. 1989

Ouvrier Pâtissier

Courtenay (45)

- * Fabrication de pâtisserie, de chocolats et de glace.

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ juin 2010

CAP-BP Boulanger - CAP

Ecole BANETTE à Briare

/ juin 2009

Remise à niveau en Pâtisserie

Ecole LENÖTRE; Paris

/ juin 2000

BP Conducteur Appareil Industrie Chimique

Lycée Boutroux à Paris

/ juin 1998

CAP-BEP Conducteur Appareil Industrie Chimique - CAP

Lycée Boutroux à Paris

/ juin 1962

CAP Pâtissier-Confiseur-Chocolatier-Glacier - CAP

CFA d'Orléans

COMPETENCES

Pack Office

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français

CENTRES D'INTERETS

football, VTT, Educateur de football, Bricolage, Informatique