



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

18/04/1979 (45 ans)
Marié, 2 enfants (9 et 14 ans)

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

Saint-Molf (44350)

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

Chef Secteur Traditionnelle / Manager BVP, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- juil. 2021 / aujourd'hui** **Chef secteur frais Traditionnelle (BVP, FLEGS, Charcuterie-traiteur, Fromage)**
ELECLERC - Herbignac
Evolution du poste
Organisation et optimisation des rayons,
Accompagnement des chef de rayons dans leurs missions respectives,
Gestion commerciale (CA, marges, quotas, casse...) et commerçante (implantations,
Animations commerciales, supervision des stocks et commande...),
Gestion du compte d'exploitation, Négociations fournisseurs,
Respect des normes et règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.
Gestion des plannings, absences, congés, ect.
Management d'équipes(23 personnes), formation et accompagnement des équipes au quotidien dans la réussite de leurs missions.
- juin 2020 / juil. 2021** **Manager Rayon BVP**
ELECLERC - Herbignac
Réorganisation et optimisation du rayon, organisation et gestion des objectifs commerciaux, qualité de service. Gestion du compte d'exploitation, CA, marges, Prix de revient, stock, achats... Respect des normes et des règles de sécurité sanitaire.
Animation commerciale et promotionnelle du rayon. organisation (planning), animation, motivation du travail et des équipes (quotidien et hebdomadaire).
Challenge, satisfaction client...
Management d'équipe (11 personnes)
- nov. 2019 / mars 2020** **Remplacement Boulangerie**
AJACCIO (2A)
Remplacement effectué au près d'entreprise, ayant un besoin à court terme (arrêt maladie, accident de travail, congés du personnels...) afin de facilité ma disponibilité lors de ma recherche d'emploi sur le continent (déplacement pour entretien)
- janv. 2019 / juil. 2019** **Formation traiteur et Plat préparé**
AJACCIO (2A)
Découverte et initiation au métier de traiteur. Visualisation des besoins, des attentes et des réalisations de cette activité.
Une activité qui c'est énormément développé dans le domaine de la boulangerie.
- janv. 2016 / déc. 2018** **MANAGER Rayon Boulangerie - Pâtisserie**
CARREFOUR - Ajaccio (2A)
Optimisation du rayon, organisation et gestion des objectifs commerciaux, qualité de service. Gestion du compte d'exploitation, CA, marges, Prix de revient, stock, achats...
Respect des normes et des règles de sécurité sanitaire. Animation commerciale et promotionnelle du rayon. organisation (planning), animation, motivation du travail et des équipes (quotidien et hebdomadaire). Challenge, satisfaction client...
Management (12 personnes)
- janv. 2013 / janv. 2016** **RESPONSABLE Production Boulangerie**
AU BON PAIN - Ajaccio (2A)
Responsable Production, collaboration étroite avec la responsable boutique dans la gestion du personnel (11 personnes), la gestions des produits, des stocks, des achats, l'organisation...

Gagnant de la meilleure baguette tradition de la corse du sud et de la corse 2015 /2016

- janv. 2006 / janv. 2013 ARTISAN Boulanger - Pâtissier**
Ploudalmézeau (29)
Gestion complète d'une structure artisanale, de la production à la gestion comptable passant par le stock, inventaire, négociation, management (14 personnes)
- janv. 2004 / déc. 2005 Adjoint Rayon Boulangerie / Pâtisserie**
INTERMARCHE - Morlaix (29)
Création d'une boulangerie artisanale au sein de l'Hypermarché - poste Adjoint du rayon
- sept. 2001 / déc. 2003 Responsable Boulanger**
Boulangerie BOTRIC - Landivisiau (29)
*Responsable Boulanger lors d'une création artisanale
Effectif management 3 personnes*
- janv. 1998 / sept. 2001 Boulanger**
Finistère (29)
Remplacement saisonnier, maladie en tant que boulanger, tourier (multiplications des expériences après CAP)

DIPLOMES ET FORMATIONS

- / juin 2019 FORMATION TRAITEUR ET PLAT PREPARE**
- / juin 1998 CAP BOULANGER - CAP**
CFA - BREST

COMPETENCES

- Autonome, rapidité d'adaptation
- Organisation rigoureuse du poste de travail et du lieu de travail selon les règles de sécurité en vigueur
- Gestion des stocks, des commandes, négociation avec les fournisseurs
- Artisan boulanger-pâtissier passionné
- Maître d'apprentissage
- Responsable boulangerie, gestion et management des équipes
- Expériences 25 ans