



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

Permis B

\* \*\*

Clermont-Ferrand (63000)

\*\*\*\*\*

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

## Responsable magasin itinérant, Sénior

### EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

oct. 2018 /

#### Responsable magasin itinérant

Lidl

- \*Gestion du flux marchandise (commande, réception, inventaires, merchandising..)
- \*Gestion clientèle (flux, satisfaction, accessibilité, disponibilité produit...)
- \*RH (recrutement, planning, congés payés, absences, remplacement, suivi 5T...)
- \*Gestion financière (pertes, DI, facturation, panier moyen, encaissement...)
- \*Gestion administrative (saisie des heures, réclamation, saisie BL...)
- \*Intégrer, former et encadrer les collaborateurs
- \*Gestion du patrimoine de l'établissement et des prestataires
- \*mise en place des plans d'actions et des objectifs, suivre, analyser, contrôler
- \*Suivi catalogue événementiel fourni par le groupe

janv. 2018 / oct. 2019

#### Adjoint responsable magasin

Lidl

- \*Gestion des marchandises ( commande, réception, mises en rayon, inventaire...)
- \*Formation, animation et encadrement des salariés
- \*RH (aide au recrutement, planning, congés payés, suivi des absences et remplacement)
- \*Gestion administrative
- \*Gestion du patrimoine de l'établissement
- \* Suivi du catalogue événementiel, des objectifs et des plans d'actions

mai 2012 / déc. 2017

#### Directeur adjoint Responsable production

Restaurant marché « Crescendo »

- \*Gestion des marchandises (commande, inventaire, tenue des stocks)
- \*RH (recrutement, horaire, congés payés...)
- \*Encadrement et formation des nouveaux employés
- \*Gestion administrative et financière
- \*Gestion du Patrimoine de l'établissement
- \*Suivi des objectifs et plan d'action

nov. 2010 / mai 2012

#### Manager Quick

- \*Gestion des marchandises (commande, inventaire, tenue des stocks)
- \*RH (recrutement, horaire, congés payés...)
- \*Encadrement et formation des stagiaires et nouveaux employés
- \*Gestion administrative et financière
- \*Gestion du Patrimoine de l'établissement

mars 2007 / sept. 2010

#### Responsable de salle, barman

Restaurant le « Saint-Marcell'inn »

- \*Gestion des stocks
- \* Gestion de l'équipe de salle
- \* Accueil clientèle
- \* Tenue de Caisse, Facturation
- \* Encadrement et formation des stagiaires et nouveaux employés

févr. 2005 / juil. 2005

#### 2007Second responsable de salle, barman, réceptionniste

Hôtel de la Poste \*\*\*» à Autrans

- \* Organisation du travail
- \* Encadrement et formation des stagiaires et nouveaux employés
- \* Accueil clientèle
- \* Gestion de l'hôtel

## DIPLOMES ET FORMATIONS

---

- sept. 2003 / juin 2005    **Bac Professionnel des métiers de l'hôtellerie - restauration Option service et commercialisation** - BAC  
Lycée « Le Clos d'Or » à Grenoble
- sept. 2001 / juin 2003    **B.E.P. des métiers de l'hôtellerie - restauration** - BEP  
Lycée « Le Clos d'Or » à Grenoble

## COMPETENCES

---

Works, Word, Open office, tableur, Excel

## COMPETENCES LINGUISTIQUES

---

<b>Anglais</b>	Courant
<b>Espagnol</b>	Courant
<b>Français</b>	
<b>Portugais</b>	Courant

## CENTRES D'INTERETS

---

lecture, pratique amateur du théâtre (9ans), cinéma