



***** *****

19/03/1989 (35 ans)
Permis B

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

Venables (27940)

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

Directeur, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- mai 2020 / aujourd'hui** **Directeur**
Paris
Manager les collaborateurs, planifier et réalisés les objectifs, bonne tenue du magasin, planning promotion.
- oct. 2016 / mai 2020** **Directeur adjoint**
Oise
Manager les collaborateurs, planifier et réalisés les objectifs, bonne tenue du magasin, planning promotion.
- juin 2015 / sept. 2016** **Manageur boucherie**
Méru-60
Vente, mise en rayon, conseil client, production en boucherie (mise en place du rayon, rotation DLC, gestion des stocks, inventaire, rendement, gestion planning)
- déc. 2014 / juin 2015** **Manageur boucherie**
Goincourt-60
*Charcutier producteur et bouché
Production de charcuterie, production en boucherie.*
- mars 2011 / nov. 2014** **Agent de production alimentaire**
Champigny-sur-Marne - 94
Production charcuterie.
- oct. 2008 / mars 2011** **Vendeur charcuterie / boucserie**
Douai - 59
Conseil clientèle, Agencement rayon, contrôle de date, commande.
- janv. 2008 / août 2008** **Charcuterie traiteur**
L'Isle Adam - 95
Confection de buffet (repas complet)
- sept. 2005 / janv. 2008** Neuilly en Thelle -60
- /** **Directeur Magasin**
Min de Rungis (Rungis)
Manager une équipe, achat, vente, (gestion des fournisseur, comptabilité, marge, gestion planning, etc.)

DIPLOMES ET FORMATIONS

- / juin 2008** **Mention Management**
- / juin 2007** **BEP Charcutier traiteur - BEP**
CEPROC Paris 19ème

COMPETENCES

Word, Excel, Outlook, Powerpoint

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français