



***** *****

Nationalité française
Permis B

* * * * *

Clamart (92140)

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

RESPONSABLE, Confirmé

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

août 2018 /

Responsable Produit R&D La P'tite Boulangerie

(Animation d'un réseau de 20 magasins en région parisienne ; Nord et Sud-Ouest)

- * Création et suivi du respect des recettes.
- * Suivi des réclamations terrain.
- * Formation des équipes et des responsables des PDV.
- * Supervision de 120 collaborateurs.
- * Suivi et amélioration de la qualité produit.
- * Accompagnement des équipes.
- * Gestion de l'approvisionnement des PDV.
- * Gestion et organisation de la production, suivi des cadenciers de fabrication.
- * Suivi calendrier événementiel et animation MEA.
- * Gestion des plannings et du recrutement.
- * Respect des règles de sécurité et d'hygiène.
- * Gestion des conflits.
- * Visites quotidiennes des points de vente.
- * Respect de la réglementation en matière d'hygiène, droit du travail.

juil. 2017 / juil. 2018

Responsable Métier Boulangerie

ERIC KAYSER

KAYSER (Animation d'un réseau de 27 magasins en région parisienne)

- * Responsable métier boulangerie, pâtisserie, viennoiserie et traiteur.
- * Gestion et organisation de la production, suivi des cadenciers de fabrication.
- * Suivi calendrier événementiel et animation MEA.
- * Supervision de 200 collaborateurs.
- * Respect des règles de sécurité et d'hygiène.
- * Gestion des plannings et de recrutement.
- * Gestion des achats, des stocks, des pertes.
- * Visites quotidiennes des points de vente.
- * Respect de la réglementation en matière d'hygiène, droit du travail.

juil. 2015 / juil. 2017

Responsable Métier Boulangerie Groupe

FRANCK DEBIEU

des clients grands comptes)

- * Responsable métier boulangerie, pâtisserie, viennoiserie et traiteur.
- * Gestion et organisation de la production, suivi des cadenciers de fabrication.
- * Suivi calendrier événementiel et animation MEA.
- * Respect des règles de sécurité et d'hygiène.
- * Gestion des plannings et de recrutement.
- * Gestion des achats, des stocks, des pertes.
- * Optimisation du CA, des marges et de la masse salariale.

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ juin 2015

Licence Droit, Economie et Gestion - BAC+3

/ juin 2015

Brevet Professionnel Boulangerie

/ juin 2013

Certificat d'Aptitude Professionnel Boulangerie

/ juin 2012

Baccalauréat Général Scientifique - BAC

/

œnologie, cuisine, voyage, échecs

COMPETENCES

Pack office

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais Professionnel

Espagnol Professionnel

Français

CENTRES D'INTERETS

Football, boxe training