



***** *****

Marié
Permis B

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

Attin (62170)

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

MANAGER DE RAYON FRAIS, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- | | |
|--------------------------------|--|
| juin 2018 / aujourd'hui | Manger de rayon
Leclerc Etaples sur mer |
| avr. 2017 / oct. 2017 | Diverses missions
<i>Juin à Octobre-Intermarché Hersin Coupigny: rayons libre service: Saurisserie, charcuterie LS, surgelé, ultra frais..
Avril à Juin 2017-Auchan Avallon: Rayon charcuterie, crèmerie et pâtisserie</i> |
| avr. 2009 / nov. 2016 | Responsable produits frais traditionnels
SAS Carvidis CC E. LECLERC 62220 CARVIN
<i>Évolution de poste : responsable de 4 rayons produits frais traditionnels (poissonnerie, charcuterie traiteur, pâtisserie et fromagerie)
Management d'une équipe de 11 personnes</i> |
| oct. 2003 / avr. 2009 | Responsable de rayon de poissonnerie
SAS Carvidis CC E. LECLERC 62220 CARVIN
<i>Création du rayon poissonnerie en 2003</i> |
| oct. 2002 / oct. 2003 | Vendeur poissonnerie
SAS Lianoudis CC E. LECLERC-62230 OUTREAU
<i>1 an en tant que vendeur puis promu au poste évolutif de ma carrière par le responsable frais</i> |
| août 2001 / oct. 2002 | Responsable de rayon poissonnerie
Intermarché SA Flalom -59160 LOMME
<ul style="list-style-type: none">• Première expérience à l'évolution de poste et intégration dans un centre commercial : 3 jours en polyvalence (Hôte de Caisse, mise en rayon, remplacement du responsable fruits & Légumes en période de Vacances...etc.) et fin de semaine au rayon poissonnerie |
| janv. 1999 / août 2001 | Vendeur en poissonnerie artisanale
Société de poissonnerie artisanale et de restauration Lilloise- Les pêcheurs d'Etaples-59000 LILLE
<i>* Première expérience d'Intégration en magasin artisanal</i> |
| oct. 1998 / nov. 1998 | Chauffeur-Vendeur en poissonnerie
Au petit Boulonnais-93010 Bondy.
<ul style="list-style-type: none">• Ramassage de la marchandise sur Boulogne sur mer chez les mareyeurs et directement sur le quai du port : <i>Vente ambulante sur différents secteurs de la région Parisienne : Points de vente face ou à l'entrée de centres Commerciaux ne disposant pas de rayon et également vente sur les marchés</i> |

DIPLOMES ET FORMATIONS

- | | |
|--------------------|--|
| / juin 2016 | Formation et participation à la nouvelle version du référentiel de la certification magasin |
|--------------------|--|

juin 2013 / juin 2013	2013 : Formation et Participation à la sélection des produits du menu traiteur sur le web
sept. 2007 / juin 2008	Formation Management par la société Access Management (Accélérateur de performance)
sept. 2004 / juin 2006	2006 : Formation sous forme d'analyse des acquis de mon activité par la société PB Conseil
/ juin 2005	Formation gestes et postures sur poste de travail et sécurité incendie; Etc
sept. 1996 / juin 1997	Centre de formation des produits de la mer et de la terre CFPMT Stages à Auchan 62200 Saint- Martin Boulogne et 59760 Grande Synthe
/ juin 1996	BEP Industrie graphique impression en contrat d'apprentissage - BEP 62360 Saint Léonard et CFA Imprimerie 76 130 Mont-Saint-Aignan
/ juin 1994	Certificat de fin d'études niveau technologique secondaire Lycée Edouard Branly 62200 Boulogne sur mer
/ juin 1991	Obtention du BEP/CAP Mécanicien réparateur option : A voitures particulières-Lycée - CAP Edouard Branly 62200 Boulogne sur mer

COMPETENCES

Définir les objectifs de vente et mettre en place l'organisation du département
Coordonner l'activité d'une équipe et contrôler l'application des procédures d'hygiène, de sécurité alimentaire, ...
Superviser la gestion des rayons et mettre en place des actions correctives en cas d'anomalie
Apporter un appui technique à l'équipe
Superviser la gestion des stocks de produits, déterminer les besoins en réapprovisionnement et établir les commandes
Organiser des animations promotionnelles auprès de la clientèle

- Utilisation d'outils bureautiques (traitement de texte, tableur,)
- Eléments de base en droit de la consommation
- Organisation de la chaîne logistique
- Règles de gestion de stocks
- Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire Hazard Analysis Critical Control Point -HACCP-
- Techniques d'animation d'équipe, de communication, de conduite de réunion
- Techniques de communication
- Techniques de conduite de réunion
- Techniques de merchandising
- Typologie des clients/consommateurs
- Eléments de base en gestion des Ressources Humaines

CENTRES D'INTERETS

Moto,mécanique,jardinage