



***** *****

30/03/1964 (60 ans)

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

Chardonnay (71700)

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

Directeur commercial, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

janv. 2020 / déc. 2023

Directeur Grands Comptes MARREL CONCEPT

- * Développement et suivi commercial des grands comptes.
- * Elaboration des projets sur mesure avant présentation et fabrication.
- * Conception des projets jusqu'à la réalisation.
- * Animation des réunions de lancement avant fabrication.
- * Gestion des coûts de fabrication, marges, prix de ventes.
- * Suivi de l'atelier de fabrication et des installations. (réunions de fabrications, de chantiers)
- * Contrats de référencement, (Grands Frais, Système U, Boulangeries Ange, Paul, Lagardère, Fauchon, Leclerc)

janv. 2018 / janv. 2020

Directeur Grands Comptes GAFIC

- * La création et la mise en place du service au travers de process précis et fonctionnels
- * L'animation de l'équipe et mise en place de l'organisation avec les adhérents du groupement.
- * Utilisation de mon carnet d'adresse ce qui facilite les échanges commerciaux et les opportunités. (Clients à fort potentiels)
- * Présenter et adapter l'offre commerciale aux besoins exprimés.
- * Négocier auprès des comptes clés et grands comptes les offres, référencements nationaux, contrats commerciaux.
- * Contrats signés avec trois centrales d'achats, deux chaînes de restauration. (Progression de 21% du CA)

janv. 2017 / janv. 2018

Responsable Grands Comptes GASEL

EDF

- * L'animation de l'équipe commerciale déjà en place pour répondre à l'ensemble des demandes.
- * Identifier les clients potentiels (fichiers, annuaires, salons professionnels).
- * Présenter et adapter l'offre commerciale aux besoins exprimés.
- * Réunions de chantiers avec tous les intervenants en cours.
- * Répondre aux appels d'offres de référencements grands comptes nationaux.
- * Analyses financières avant et après projets.
- * Animer la force de vente avec les responsables commerciaux, les membres du groupement afin d'optimiser les résultats, pour les comptes clés ayant des établissements sur les secteurs attachés.
- * Contrats signés : EDF, Groupe Le Duff, Sodexo, Prêt à Manger
Progression du CA de 208% à 5M€

janv. 2015 / janv. 2017

Chef de ventes grands comptes nationaux BOS EQUIPEMENT

EXPERIENCE * Animation de l'équipe commerciale
EXPERIENCE EXPERIENCE EXPERIENCE

- * Prospection, veille concurrentielle, réponse aux appels d'offre, participation aux salons.
- * Prescription auprès des groupes de restaurations et d'hôtelleries collectives et commerciales.
- * Etablir, présenter, négocier et signer des contrats de référencement nationaux.
- * Créer et proposer des projets répondant aux demandes exprimées par les clients.
- * Analyse financières, organisation, exécutions, suivis des projets et assurer les règlements.

janv. 2011 / janv. 2015 Chef des ventes

ANGELO PO France à Lyon

* Animation réseau, développement grands comptes.

* Prospection des différents réseaux.

* Animations commerciales et organisations de meetings.

* Conférencier en meetings et salons professionnels.

* CA 4M€ Progression de 14% /an.

janv. 2008 / janv. 2011 Attaché commercial

MBM France à Bonneuil

* Animation réseau, développement grands comptes.

* Prospection des différents réseaux.

* Animations commerciales et organisations de meetings.

* Conférencier en meetings et salons professionnels.

* CA 2M€.

janv. 2005 / janv. 2008 Responsable commercial et conseiller culinaire FRIMA/RATIONAL

* Prospection clients finaux

* Démonstrations culinaires sur les salons, chez les clients du réseau et en école hôtelière.

* CA 4.2 M€

janv. 2001 / janv. 2005 Restaurateur / Chef de cuisine Restaurant

La Fleur de Sel à 22100 DINAN

bistronomique de marché pour le plaisir des papilles de mes clients. Ne cherchant pas les

compliments mais toutefois cité dans la plus-part des guides : Michelin, Gault et

Millau, Le

Routard, Champérad, Géo (quel plaisir)

janv. 1996 / déc. 2000 Chef de Cuisine

Hôtel FRANTOUR Les Deux Alpes

LOISIRS EXPERIENCE EXPERIENCE

* Brigade de quatorze collaborateurs, 600 couverts jour avec une cuisine de marché en produits frais.

* Gestion du personnel, des achats et des coûts.

janv. 1988 / janv. 1996 Chef de Cuisine Maison Bourgeoise

Yves PRIGENT SA, 77437 Marne La Vallée

janv. 1981 / janv. 1988 Commis de cuisine

Restaurant le Champart, 75017 Paris

/

Le Fouquets, 75008 Paris

* Service national à Toulon sur le dragueur de Mines l'Ajonc .

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ juin 2003

BTS Arts culinaires et Arts de la table - BAC+2

/ juin 1989

3° au concours culinaire

Guy GOUPIL.

/ juin 1981

CAP / BEP Cuisine classique - CAP

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français

