



\*\*\*\*\*

\* \* \* \* \*

Bègles (33130)

\*\*\*\*\* - \*\*\*\*\*

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

## RESPONSABLE DE MAGASIN, Sénior

### EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

mai 2009 / févr. 2020

#### Directeur de restaurant

KFC France - Diverses régions

*Management de 7 Restaurants en difficultés sociales et économiques successivement.*

*Création d'une cohésion d'équipe grâce aux réunions d'échanges, formations, négociations avec l'employeur, les représentants et les collaborateurs.*

*Développement de nouveaux processus d'évaluations des compétences et de reconnaissances des collaborateurs qui ont aidé à maintenir la motivation de l'équipe et donné du sens aux objectifs de l'entreprise.*

*Augmentation des CA de 5 à +20% grâce à des collaborateurs très heureux d'offrir une meilleure expérience à chaque client, des idées très économiques et très attractives pour développer la clientèle et des nouvelles techniques de ventes pour augmenter le plateau moyen.*

*Mise en place de nouveaux outils et méthodes de gestion des comptes d'exploitations qui ont contribué à améliorer les profits de 2 à +10 %*

*Recrutement ou développement d'un Assistant pour assurer la continuité*

*2011 : Ouverture d'un nouveau restaurant à Troyes (Aube)*

*Évaluation de l'impact du plan marketing d'avant ouverture et de la concurrence par le biais d'enquêtes et de la zone de chalandise et de l'agglomération Troyenne avec l'aide des futurs Assistants et employés.*

*Expérimentation de nouvelles méthodes d'évaluations des besoins en main d'œuvre (sans tenir compte le CA prévisionnel), de formations des collaborateurs et de gestion de services (pari accordé par l'employeur).*

*80 collaborateurs embauchés sur 50 prévus*

*165 M€ de CA réalisé sur la semaine 1 au lieu de 45 M€ prévus*

*Une satisfaction clientèle remarquable.*

*3e meilleure performance mondiale.*

*Rédaction d'un guide de procédures pour les ouvertures*

août 2005 / avr. 2009

#### Assistant Manager

KFC France - Ile de France

sept. 2004 / juil. 2005

#### Employé polyvalent

KFC France - Ile de France

### DIPLOMES ET FORMATIONS

févr. 2009 / févr. 2009

#### Certification à la gestion d'un Restaurant - BAC+2

Yum campus - Ile de France

/ juin 2003

#### Niveau BTS : Génie civil (BTP) - BAC+2

Institut privée de technologie - Antananarivo Madagascar

### COMPETENCES

Manager et Accompagner les équipes sur sites (préparer et animer des réunions, recrutement, gestion des plannings, entretiens professionnels).

Analyser les tableaux de bord et adapter la stratégie commerciale aux clients et/ou à un produit.

Définir et mettre en place des stratégies économiques pour l'entreprise.

Transmettre les connaissances techniques et les procédures

## **COMPETENCES LINGUISTIQUES**

---

**Anglais**

Académique

## **CENTRES D'INTERETS**

---

- Activités associatives
- Sports
- Aventures et découvertes

- Autres infos utiles

Permis B

Disponibilité : Immédiate

Mobilité : Aquitaine – IDF