



\*\*\*\*\*

\*\*\* \*\*

Nice (06000)

\*\*\*\*\*

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

## CHARGE D'AFFAIRES, Confirmé

### EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

juil. 2021 /

#### Responsable de conciergerie 4a1

ALBAX

\* Développement du portefeuille Clients professionnels par la prospection (fichier client de

300 entreprises sur la zone de Saint Laurent du var)

\* Entretien et développer la notoriété de l'entreprise par une forte activité commerciale

(prospection terrain et téléphonique, mise en avant d'une offre commerciale, développer

le chiffre d'affaires de la conciergerie de Saint Laurent du var)

\* Gestion d'une conciergerie durant 4 mois (Réussite des objectifs à 100%, développement

d'un service personnalisé avec suivi et recommandation clients, gestion de la relation avec

les partenaires de l'entreprise)

janv. 2019 / déc. 2021

#### COMMERCIAL BTOC

eo

\* Prospection terrain pour développer un portefeuille client. Réalisation des objectifs (300

000 KWH mensuel, taux de réalisation 30 % sur une moyenne de 100 prospects).

\* Réalisation du parcours client, de la prise de contact jusqu'au suivi du client et la réalisation de sa satisfaction. (Taux de satisfaction de 90%)

\* Etablir un fichier pour recenser tous les clients, prospects chauds, prospects froids, ainsi

que les clients fidèles à la concurrence.

janv. 2019 / déc. 2021

#### RESPONSABLE MAGASIN

ALIMENTATION CAPACCI

\* Négociation avec les fournisseurs sur les tarifs en plus de l'harmonisation de ceux-ci. (Obtention de prix plus avantageux en fonction du choix des commandes réalisées)

\* Organisation du déroulement de la journée (Anticipation du nombre de clients, optimisation du planning en fonction des employés, Suivi du chiffre d'affaires journaliers

pour adapter notre stratégie).

\* Gestion de la satisfaction client par la qualité de nos produits, l'amabilité envers les clients, le professionnalisme.

\* Développement d'une stratégie de communication par le canal digital.

déc. 2016 / avr. 2017

#### SERVEUR

RESTAURANT LES VERDONS COURCHEVEL

\* Service du midi dans un rang sous ma gestion. (Accueil, prise de commande, service des

boissons, plats, S'assurer de la satisfaction des clients, encaissements)

\* Mise en place de la salle avant le service (Préparation des tables, anticipation pour les

réservations, Communication entre les différents membres de l'équipe pour optimiser le

service.)

### DIPLOMES ET FORMATIONS

sept. 2021 / juil. 2023

#### MASTER MANAGER BUSINESS INTERNATIONAL ET MANAGEMENT -

BAC+4  
UFIP BUSINESS SCHOOL

**sept. 2020 / juil. 2021** - BAC+3  
UFIP BUSINESS SCHOOL

**sept. 2017 / juin 2019** - BAC+2  
UFIP BUSINESS SCHOOL

/ **Master manager d'affaires** - BAC+4

## **COMPETENCES LINGUISTIQUES**

---

**Français**

## **CENTRES D'INTERETS**

---

Football, cohésion d'équipe, collectif, nouvelles technologies, frm it rull Ir Ica, nrinnient