



***** *****

Nationalité française
Marié. 2 enfants (Majeur)
Permis B

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

Villeneuve-le-Roi (89500)

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

Acheteur junior approvisionneur, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

août 2022 /

Acheteur junior approvisionneur

DGF Bourgogne - MONETEAU

- Approvisionner dans les délais pour la conception des produits.
- Suivre les délais d'approvisionnement et de livraison.
- Rechercher des fournisseurs et des produits.
- Suivi des commandes achats jusqu'à la livraison
- Gestion des litiges, demande d'avoir...

févr. 2021 / août 2022

Commercial- Chargé de clientèle

DGF Bourgogne MONETEAU

- Organiser son travail et respecter le planning des tournées.
- Connaître et savoir présenter les produits (DGF et FAI).
- Avoir le sens du service au client et savoir le fidéliser (habileté de négociation, force de proposition, force de persuasion)
- Savoir évaluer la qualité de service rendue au client et le potentiel de ce dernier
- Comprendre et accepter les enjeux économiques de l'entreprise
- Etre vigilant aux évolutions du métier (besoins de la clientèle), du secteur d'activité et de l'environnement socioéconomique,
- et savoir traduire et prioriser les informations à reporter à sa hiérarchie

juin 2019 / févr. 2021

PATIFRAIS - SENS

- Prospector sur un secteur géographique préalablement déterminé.
- Visite à domicile des particuliers, présentez le service PATIFRAIS avec la découverte des produits.
- Participation de la fidélisation du client.
- Contrôle de la gestion financière, espèce, chèque..
- Gestion du stock des produits alimentaire, respecter le chaine du froid

déc. 2017 / mai 2018

Devenir Chef d'entrepreneur

BGE à Sens

oct. 2015 /

Responsable des Magasins

Hugo&Victor PARIS

- Accueil des clients, Ouverture et fermeture des caisses, remise en banque des valeurs.
- Responsabilité comptable et valeur des stocks Gestion des stocks
- Réalisation des objectifs commerciaux, suivi financier, information clientèle.
- Réalisation des budgets annuels. Démarches commerciales extérieures (hôtel, ministère etc..)
- Suivi des commandes : bons de commande, factures, livraisons
- Tenue des plannings, compteur d'heures, état préparatoire, tenue des tableaux de bord, envoi de documentation.

oct. 2014 /

Téléopérateur

BATYCEL & PROHYGIENE

- Réception et émission des appels ; Prise de renseignements ; Analyse des données ;
- Résolution des
- Oct 2014 à ce jour problèmes ; Proposition commerciale ; Vente prospection.
- Micro-entreprise

juin 2013 / déc. 2014

Assistant commercial

La Coupole des Anges

-Identifier les priorités dans ses activités.
Juin 2013 à déc 2014 - Garantir la coordination, le traitement et la circulation des informations internes et externes auprès des Micro-entreprise départements.
- Réceptionner les appels téléphoniques. - Effectuer le suivi des dossiers clients.
-Mettre en forme et en qualité la documentation commerciale.
- Rédaction des devis et contrats en conformité avec les procédures existantes avant l'édition.
- Assurer des envois et s'assurer de leur arrivé chez les clients.- Organiser le classement et l'archivage des documents commerciaux, dossiers clients.

- sept. 2012 / sept. 2015** **Assistant d'exploitation**
2B Bowling MONETEAU
Développement de la partie commercial, du plan de communication, commercial restauration, Bar.
Sept 2012 à sept 2015 Mis en place d'objectif, fédérer l'équipe, remettre à niveau l'établissement dans une coordination et du management d'équipe. Polyvalence sur les postes de Service en salle, bar, accueil, cuisine
- févr. 2003 / mai 2012** **Responsable d'exploitation**
La Maison du Chocolat. Paris 6ème
Coordination et management du personnel. Recrutement du personnel.
Fév 2003 - Mai 2012 Formateur des nouveaux entrants en qualité de REA (responsable adjoint d'exploitation) et suivi du candidat.
Accueil des clients, Ouverture et fermeture des caisses, remise en banque des valeurs. Responsabilité comptable et valeur des stocks Gestion des stocks
Réalisation des objectifs commerciaux, suivi financier, information clientèle.
Réalisation des budgets annuels. Démarches commerciales extérieures (hôtel, ministère etc..)
Suivi des commandes : bons de commande, factures, livraisons
Tenue des plannings, compteur d'heures, état préparatoire, tenue des tableaux de bord, envoi de documentation.
- oct. 2002 / févr. 2003** **1er Vendeur confirmé. Pâtissier**
chocolatier LADUREE, Paris 6ème
Vente et accueil clientèle, conseils et suggestions.
Informations et services aux clients. Gestion des stocks.
Organisation du travail des vendeurs, supervision et inspection du travail.
Encadrement d'une équipe de sept vendeurs avec la formation en vente.
Ouverture et fermeture des caisses.
- janv. 2002 / août 2002** **Responsable adjoint du magasin**
Traiteur, pâtissier PELTIER, Paris 6ème
Vente et accueil clientèle, conseils et suggestions.
Spécialiste du découpage des viandes, terrines et poissons.
Informations et services aux clients. Gestion des stocks. Ouverture et fermeture des caisses.
Organisation du travail des vendeurs, supervision et inspection du travail.
Encadrement d'une équipe de sept vendeurs.
- janv. 1998 / janv. 2002** **Vendeur**
pâtissier DALLOYAU rue St Honoré Paris 8ème
Vente et accueil clientèle, conseils et suggestions. Spécialiste du découpage des viandes, terrines et poissons.
Organisation du travail des vendeurs, supervision et inspection du travail.
Encadrement d'une équipe de six vendeurs.
- janv. 1996 / janv. 1998** **Chef de Rang**
Restaurant Le PAVILLON EUROPEEN. Massy (91)
Responsable du service en salle. Accueil et placement des clients. Contacts commerciaux
Encadrement et formation de l'équipe de serveurs. Coordination des événements (mariage, baptêmes, etc...) en salle.
- janv. 1995 / janv. 1996** **Chef de rang**
Restaurant MS ARLENE croisière fluviale sur la Saône et le Rhône

janv. 1994 / janv. 1995 Majordome particulier

*Service national Accueil des diplomates, des ministres, chefs d'état et autres personnalités à l'appartement.
Associé à la préparation de la carte avec le chef et le sommelier
Organisation de réceptions avec respect strict du protocole, des plans de tables.
Service à table à la Française, découpage et flambage.*

janv. 1993 / janv. 1994 Serveur de restaurant

Restaurant Le POQUELIN, Paris 1er
*Accueil, placement et service des clients
Conseil, suggestions et description des menus et des plats*

janv. 1991 / janv. 1993 Restaurant Le POQUELIN, Paris 1er

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ juin 1993

CAP-BEP. Hôtellerie restauration - CAP
lycée technique hôtelier de l'AFEC. Saint Maur des Fossés

COMPETENCES

Adonix, Analyse des données, Hélios, Excel, Power point, Windows, Word, Tableur, traitement de texte

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais Professionnel
Français

CENTRES D'INTERETS

Natation, endurance, randonnées pédestres, nature, l'écologie, lecture, cinéma