



\*\*\*\*\*

\*\* \*\*\*\*\*

Colombes (92700)

\*\*\*\*\*

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

## Directeur De Magasin, Sénior

### EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

févr. 2011 /

#### Directeur De Magasin

Team Axe Paris

\* Responsable du premier accessoiriste 2 roues de Paris (4 millions d'euros de CA, 650m<sup>2</sup>

avenue de la grande armée, maison mère d'un groupe de plus de 10 magasins).

\* Management d'une équipe de 16 personnes (recrutement, formation et suivi, organisation

du travail, plannings, sensibilisation aux indices de vente, réunion d'équipe...).

\* Gestion des commandes et des stocks (implantations de nouvelles collections, mise en place

de référencements relatifs à une optimisation du CA...).

\* Optimisation de la surface de vente (Merchandising saisonnier, gestion des locaux, du

budget travaux et aménagements, adaptation aux opérations commerciales...).

\* Mise en place de procédures types avant application sur le groupe complet (étude de besoin, outils d'aide, suivi et formation des autres magasins...).

\* Ouverture complète de nouveaux magasins (stratégie d'achat selon zone de chalandise,

mise en place d'objectif d'équipe, système de prime, planification des tâches et suivi pour

un timing précis).

janv. 2007 / févr. 2011

#### Chef de cuisine

Ministère des affaires étrangères Paris

\* Réception de chefs d'Etat et de personnalités politiques internationales (banquets, service à

l'assiette, restauration sur mesure...).

\* Management direct de 6 personnes (respect d'une charte qualité très stricte, supervision et

amélioration du travail de la brigade)

\* Réalisation des commandes hebdomadaires auprès des fournisseurs, négociation des délais

de livraison et des tarifs.

\* Création de menus en fonction de la disponibilité des ingrédients saisonniers et des événements politiques.

sept. 2003 / janv. 2007

#### Chef de partie

Guy Savoy Paris

\* Embauché après 2 ans en alternance dans un restaurant "type" 3 étoiles en temps que chef

de partie poisson.

\* Optimisation du temps de travail d'un commis assigné au poste, et suivi de sa formation.

\* Formation au respect de la hiérarchie et des consignes dans leur intégralité.

\* Suivi des conditions strictes d'organisation et de préparation d'une cuisine haut de gamme.

\* Apprentissage de la rapidité, de la qualité et de la résistance au stress pendant les services.

### DIPLOMES ET FORMATIONS

/ juin 2020

#### Leadership et motivation

GNFA

- / juin 2019**                    **Excel supérieur**  
GNFA
- / juin 2018**                    **Gérer son temps et ses priorités**  
GNFA
- / juin 2017**                    **Animer, motiver et gérer les conflits avec votre équipe**  
GNFA
- / juin 2016**                    **Implanter, animer son espace de vente**  
GNFA
- / juin 2015**                    **Gestion des stocks**  
GNFA
- sept. 2003 / juin 2005**      **BAC PRO Cuisine** - BAC  
Ecole Ferrandi Paris
- sept. 2001 / juin 2003**      **BEP Restauration** - BEP  
Internat Sainte Geneviève Meaux

## **COMPETENCES**

---

Excel

## **COMPETENCES LINGUISTIQUES**

---

**Anglais**                            Élémentaire  
**Français**

## **CENTRES D'INTERETS**

---

Natation, sport, création musical, jardinage, lecture