



Permis B

Valbonne (06560)

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

Responsable de vente, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

oct. 2020 /

Responsable de vente

boulangerie du Golf » Saint-Philippe à Biot

- Vente au détail auprès de clients
- Achats et gestion des stocks du point de vente
- Optimisation de l'organisation du point de vente
- Management de l'équipe (5 personnes)
- Gestion de la quantité de production
- Fidélisation de la clientèle
- Respect des normes d'hygiène et sécurité

juil. 2019 / sept. 2020

Directrice des restaurants «

Subway» Saint-Philippe à Biot et Valbonne

- Management de la qualité de l'exploitation des restaurants
- Point de contact privilégié avec la Franchise : pilotage du plan de développement au niveau local et mise en place du nouveau concept
- Management et montée en compétence de l'équipe (10 à 12 personnes): Recrutement, Formation, Animation

avr. 2018 / juin 2019

Directrice du restaurant

231 East-Street» Saint-Philippe à Biot

- Gestion du restaurant, vente et management des salariés
- Analyse de la performance mise en place les mesures correctives
- Gestion prévisionnelle des effectifs, formation des équipes et recrutement
- Application des règles d'hygiène et de sécurité

avr. 2013 / mars 2018

Responsable de restaurant

« Subway » Saint-Philippe à Biot

- Maintien de la qualité de l'exploitation du restaurant
- Management d'équipe (8 à 12 personnes): Recrutement, Management, Formation, Développement commercial des restaurants de Biot et Valbonne
- Achats et prises de commandes de matières premières et de fournitures, inventaires
- Marketing opérationnel local des restaurants de Biot et Valbonne

janv. 2012 / déc. 2013

Vendeur conseil auprès des professionnels

- Analyse des ventes, évolution des résultats, veille concurrentielle et Reporting
- Chiffre d'affaires : environ 840K€/an

janv. 2010 / janv. 2012

Gérante associée Boulangerie-Pâtisserie

Snack à Sophia-Antipolis (Alpes-Maritimes)

- Gestion commerciale et comptable de l'entreprise
- Vente au détail et livraisons auprès de clients commerçants
- Achats et prises de commandes de matières premières et de fournitures et inventaires produits
- Conception et réalisation des menus

janv. 2000 / janv. 2010

Gérante associée

Boulangeries-Pâtisseries artisanales (Nord-Pas-de-Calais)

- Management de 12 salariés (embauches, formations, fiches de paie...)
- Gestion commerciale et comptable des entreprises

- Vente au détail sur les points de vente et livraisons auprès de clients commerçants
- Achats et prises de commandes de matières premières et de fournitures
- Conception et réalisation des menus

DIPLOMES ET FORMATIONS

févr. 2013 / févr. 2014 FORMATION BAC+2 MANAGER DE RAYON ET UNIVERS COMMERCIALE -
BAC+2
ECOLE PAYANTE A DISTANCE DANS LE 59

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français