****** **********
05/10/1973 (50 ans)
Nationalité francaise
séparé
Permis B et A2

* ****** *** **********
Gréasque (13850)
********** - **********
*******@****.**

# **directeur**, Confirmé

## EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

**juin 2018 / mai 2023** — **directeur**
intermarché greasque
*Gestion d un magasin de plus de 50 employés faisant plus de 25 millions de CA*

**janv. 2018 / mars 2018** — **directeur**
intermarché BRIGNOLES
*direction d'un supermarché de 2200 m² de 50 employés et 17 millions de CA*

**avr. 2015 /** — **responsable frais trad**
Intermarché Juvignac (5000m²)
*, gestion de tous les rayons traditionnels (boucherie, poissonnerie, boulangerie pâtisserie, charcuterie, traiteur, fromage), d'une équipe de 5 chefs de rayon, et de 40 personnes environ à*

**juil. 2014 / déc. 2014** — **chef de secteur frais LS**
Leclerc du Luc en Provence
*où je gérai une équipe de 9 personnes pour un chiffre d'affaire de 700 000€ mensuel*

**août 2013 / mars 2014** — **chef de département frais**
Leclerc
*où j'étais responsable d'une équipe de 40 pers dont 8 chefs de rayon pour un chiffre mensuel de 1.4 millions d'euro pour un magasin de 7500m². Je me suis occupé de la restructuration des rayons, en reformant des équipes, en mettant en place des opérations commerciales et des tracts frais. Mise en place de contrôle d'étiquetage, de DLC, de prix pour tous les rayons. Ainsi qu'un contrôle de gamme et de la qualité.*

**juil. 2009 / août 2013** — **Responsable de rayon Charcuterie Traiteur & Fromage Coupe**
LECLERC
*.gestion et recrutement d'une équipe de 13 personnes pour un chiffre mensuelle de 200 000€. Superviseur des rayons TRAD du magasin. J'ai mis en place au niveau du rayon charcuterie la fabrication maison d'une partie du traiteur, ainsi que d'un rayon frais emballé sous vide,(avec mise en place de la traçabilité, de l'étiquetage, des études de vieillissement, de cahier de recette de fabrication, et d'un prix de reviens . Gestion des prix de vente et négociation de prix d'achat et d'animation avec les fournisseurs .Sur le magasin, je me suis occupé de l'agrandissement, du déplacement de tous les rayons frais et de leurs réimplantations*

**juin 2009 / nov. 2009** — **GERANT**
réveil samaritain
*GERANT APPOINTE brasserie « baroudeur patient » 70 places assises et 150 couverts par jours (25 employés).*

**janv. 2001 / déc. 2008** — PATRON BRASSERIE «

**janv. 1996 / janv. 2001** — **GERANT LIBRE**
« le dauphin

*» 80 places assises, 80 couverts par jour, ouvert 24h/24h.*

## DIPLOMES ET FORMATIONS

| | |
|---|---|
| **sept. 1993 / juin 1995** | **Niveau licence de BIOLOGIE CELLULAIRE** - BAC+3 |
| **/ juin 1993** | **DEUG BIOPHYSIQUE** - BAC+2<br>Faculté Pierre et Marie Curie PARIS VI |
| **/ juin 1991** | **BAC série D (biologie)** - BAC<br>Lycée Moissan MEAUX |

## COMPETENCES

gestion, encadrement, vente, HACCP, management, commande, recrutement

## COMPETENCES LINGUISTIQUES

**Anglais**
**Espagnol**

## CENTRES D'INTERETS

rugby + brevet sportif de rugby