



** **

Reims (51051 CEDEX)

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

RESPONSABLE ALIMENTAIRE, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- août 2023 / janv. 2024** **boucher**
districernay
préparation du rayon traditionnelle
- févr. 2022 / févr. 2023** **responsable de rayon**
leclerc
*management , évaluation des besoins ,
gestion suivi des stock , conduite de projet
et animation*
- févr. 2021 / févr. 2022** **préparateur de commande**
aldi
*prise de commande vocal , préparation des
commande épicerie, frais, fruits et légumes ,*
- févr. 2020 / avr. 2020** **responsable drive**
*gestion des stock , inventaire , management
, organisation du planning selon les
commandes du jour , respecter les réglée
sanitaires*
- sept. 2017 / déc. 2019** **responsable de magasin**
intermarche jurançon 64
*planning, gestion des stock , implantation
mise en valeur des produits , inventaire ,
management ,*
- juin 2017 / sept. 2017** **responsable de magasin**
intermarche jurançon 64
*planning , gestion des stock , prise de
commande manuelle et informatique ,
inventaire , réception des marchandises ,
mise en rayon*
- janv. 2017 / avr. 2017** **vendeur**
qualiÖer
*gestion des planning , prise de commande
informatique , gestion des stock , inventaire*
- mars 2004 / juil. 2016** **gérant**
sarl orresy
*Magasin alimentaire de 385m2, CA 2,6 M,
évolution à 2 chières pendant 5 ans,
gestion des plannings et techniques de
managements, gestion et suivi des stocks,
pilotage budgétaire, droit commercial,
règles d'hygiène et de sécurité.*
- févr. 2000 / févr. 2004** **Responsable de secteur**
Prodim

Gestion d'un parc de 25 magasin super
de 290 à 320 M2 dans les départements :
02/08/51/54/67/68, création et remodeling
de magasin, préparation de budget
magasin et présentation au franchisé.

- | | |
|--------------------------------|---|
| févr. 1996 / févr. 2000 | Merchandiseur
Podim
<i>Création et remodeling de magasin,
négociation avec les fournisseurs,
préparation de nouveau cadencier.</i> |
| mai 1993 / févr. 1996 | Responsable de magasin
Prodim
<i>Prise de commande manuelle et
informatique, gestion des stocks,
inventaire, réception, mise en rayon,
gestion du personnel (8 à 10 personnes),
gestion comptable et administrative.</i> |
| févr. 1991 / sept. 1993 | Chef boucher
Prodim
<i>Commande, gestion des stocks, objectif de
marge, mise en rayon, vente directe,
management et planning d'une équipe de 3
personnes,</i> |
| janv. 1991 / sept. 1991 | Boucher
Boucher
<i>Découpe, mise en rayon et vente.</i> |

DIPLOMES ET FORMATIONS

- | | |
|--------------------|--|
| / juin 1988 | CAP, BEP ou équivalents; BEP Boucher - CAP
CFA de Laon (02) |
| / juin 1987 | CAP, BEP ou équivalents - CAP Boucher - CAP
CFA de Chalons-en-champagne (51) |

COMPETENCES

informatique

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais	Courant
Français	

CENTRES D'INTERETS

Voyage, pêche, cuisine