



*** ** *****

Salon-de-Provence (13300)

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

RESPONSABLE LOGISTIQUE & PRODUCTION, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

avr. 2022 /

RESPONSABLE LOGISTIQUE & PRODUCTION

Marcel & fils | Grans

Ges^{on} complète du site de produc^{on} & de logis^{que} : Produc^{on} des plats traiteurs (service Arrière & LS), Produc^{on} boucherie (barque es LS), Plateforme logis^{que} pour les Fruits & Légumes, la crèmerie, l'épicerie, les liquides, la charcuterie. Management d'une équipe de 20 personnes. Ges^{on} administra^{ve} du site (RH, règlementa^{on}, achats, comptabilité). Ges^{on} des transports.

janv. 2021 / avr. 2022

DIRECTEUR RÉGIONAL

Marcel & fils | Venelles

Suivi et ges^{on} de 16 magasins : Analyse des résultats, repor^{ng}, mise en place de plans d'ac^{ons}, assurer l'applica^{on} des orienta^{ons} de l'enseigne (assor^{ements}, innova^{ons},...), évalua^{on} des compétences des équipes, forma^{on}, disciplinaire, entre^{ens} annuels d'évalua^{ons}, pilotage de la masse salariale, ges^{on} RH des magasins (recrutements, planifica^{ons}, intégra^{ons},...), contrôle et suivi des procédures administra^{ves}, respect des règlementa^{ons}, pilotage des ouvertures de nouveaux magasins.

août 2020 / janv. 2021

COORDINATEUR OUVERTURE MAGASIN

Marcel & fils | Venelles

Coordina^{on} des différents services sur les ouvertures de magasins (Achat, Réseau, Forma^{on}, Travaux, IT, RH, Comptabilité). Recrutement des équipes, forma^{on}, suivi de l'avancement de phase d'ouverture (implanta^{on}, travaux,...), repor^{ng} à la hiérarchie, ges^{on} des tâches administra^{ves} inhérentes à l'ouverture d'un magasin.

janv. 2015 / août 2020

DIRECTEUR DE MAGASIN

Marcel & fils

Garant de la sa^{sfac}on client au quo^{dien}, applica^{on} des planogrammes mis en place par l'enseigne, recrutement & forma^{on} des équipes, planifica^{on} des équipes, management d'une équipe de 18 personnes, développement du CA et de la rentabilité du site, suivi des indicateurs de performance, mise en place des plans d'ac^{ons}, applica^{on} des règles d'hygiène et de sécurité.

déc. 2014 /

DIRECTEUR DE RESTAURANT

KFC | Avignon Le Pontet

janv. 2004 / déc. 2014

Manager de restaurant, à Directeur Adjoint

KFC

Suivi des résultats et ges^{on} du restaurant (analyses, plans d'ac^{ons}, audits, repor^{ngs}), ges^{on} RH et rela^{ons} sociales (audits sociaux, planifica^{on},

disciplinaire, partenaires sociaux,...), développement et management d'une équipe jusqu'à 45 personnes (recrutement, forma^{on}, entre^{ens} annuels, ...), mise en oeuvre de la poli^{que} commerciale du restaurant au niveau local (contrats locaux, ac^{ons} marke^{ng}, représenta^{on} de l'enseigne en externe.

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ juin 2000

BACCALAURÉAT SCIENCES ECONOMIQUES & SOCIALES - BAC

Lycée de l'Empéri, Salon de Provence

COMPETENCES

LS, actions marketing

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais

Espagnol

Français

CENTRES D'INTERETS

Cyclisme, Randonnée, Lectures variées (polar, histoire, actualité, Nouvelles technologies