



**** * * * * *

22/02/1971 (53 ans)
Nationalité Français
Marié, 2 enfants

** * * * *

Vert-en-Drouais (28500)

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

DIRECTEUR DE MAGASIN, Compétences, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- janv. 2021 / aujourd'hui** **Manager de département frais**
E. Leclerc Neufchatel en Bray (76)
- août 2019 / janv. 2021** **Responsable frais Ls**
E.Leclerc Rueil Malmaison
- janv. 2019 /** **Directeur de magasin**
Intermarché - Conches en ouches (27)
- févr. 2018 / janv. 2019** **Responsable boucherie, volaille**
LECLERC - Bois D'Arcy (78)
*Suivi du compte d'exploitation (achats, marges).
Suivi et mises en places des promotions, réimplantation des rayons, organisation des services E.
LECLERC - Bois D'Arcy (78)*
- févr. 2017 / janv. 2018** **Directeur de magasin**
E.LECLERC - St Lubin des Joncherets (28)
- avr. 2012 / janv. 2017** **Chef de secteur produits frais**
E.LECLERC - St Lubin des Joncherets (28)
*Organisation des plannings, gestion du compte d'exploitation de tous les rayons, (frais de personnel, suivi de la marge par rayon, respect de la politique commerciale des objectifs fixés),
mission transverse: référencement des producteurs locaux, responsable des opérations et mises en avant
E.LECLERC - St Lubin des Joncherets (28)*
- avr. 2011 / mars 2012** **Chef de rayon D.P.H**
E.LECLERC - St Lubin des Joncherets (28)
Suivi des implantations de gammes, gestions des prix de vente, marges, suivi du compte d'exploitation E.LECLERC - St Lubin des Joncherets (28)
- mars 2008 / mars 2011** **Chef de rayon charcuterie traditionnelle**
Cora Dreux (28)
*Responsable de rayon charcuterie traiteur et fromage à la coupe
Suivi du compte d'exploitation, suivi et mise en place des promotions, réimplantation des rayons,
organisation des services
Cora Dreux (28)*
- janv. 2008 / mars 2008** **Responsable de secteur alimentaire frais et sec**
GALLY - St Cyr l'Ecole - (78)
- avr. 2004 / déc. 2007** **Gérant d'une pizzeria**
Vert en Drouais (28)

févr. 1994 / mars 2004 Chef de rayon

*Responsable de rayon charcuterie traiteur et fromage à la coupe, rayons libre service (charcuterie, crèmerie, surgelés)
Suivi du compte d'exploitation, suivi et mises en place des promotions, réimplantation des rayons,
organisation des services*

sept. 1991 / janv. 1994 Responsable de laboratoire

Charcutier traiteur

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ **CAP charcutier traiteur - CAP**