



***** **

27/10/1976 (47 ans)
Nationalité française
mariée

*** ***** ** *****

Cranves-Sales (74380)
***** _ *****
*****@***** .**

Qualités, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

juin 2020 / déc. 2020

CHEF DE SECTEUR ALIMENTAIRE STATUT CADRE

MONOPRIX FRANCE, ANNEMASSE

Tâches récurrentes

Assurer le suivi des points de ventes , épicerie, zone frais, zone boucherie , charcuterie, zone fruit et légume en supervisant les chefs de département .

Seconder le directeur dans la Gestion et animation des effectifs globaux du magasin.

Faire les commandes fournisseurs Gestion des stocks journaliers et des coûts journaliers.

Suivi des procédures de fin mois (présence du personnel , absence , maladie , inventaire , recrutement des futures collaborateurs ...).

Suivi des tableaux de bord de gestion de la masse salariale ActionCorrective liée au fin de mois (ANALYSE DU TABLEAU DE BORD).

Animation commerciale des espaces de vente avec des fournisseurs externes .

mars 2016 / déc. 2019

MANAGER MAGASIN STATUT CADRE

CARREFOUR FRANCE , ELANCOURT

Problématique du magasin :

Vétusté

Propreté

Coût journalier

Image du magasin auprès de la clientèle

Actions correctives mise en place :

Mise en place d'un plan de nettoyage sur plusieurs semaines auprès du personnel de rayon et prestataire de services externes

Pour le cout journalier mise en place d'un chariot de casse dans une zone spécifique.

Responsabiliser une personne pour le décompte des produits et l'analyse journalière et un plan d'action.

Rappeler au briefing les procédures, l'importance du coût journalier et encourager les efforts.

Réaménager les allées du magasin

Dynamiser la galerie du magasin avec la mise en place du snacking en boulangerie.

Tâches récurrentes

Assurer le suivi des points de ventes en supervisant les chefs de secteur

Seconder le directeur dans la Gestion et animation des effectifs global du magasin (53 personnes)

Faire les commandes fournisseurs et la gestion des stocks journaliers et des coûts journaliers

Suivi des procédures de fin mois (présence du personnel , absence , maladie , inventaire Etc ...)

Suivi des tableaux de bord Gestion de la masse salarialeAction Corrective liée au fin de mois (ANALYSE DU TABLEAU DE BORD)

sept. 2014 / janv. 2015

DIRECTEUR ADJOINT EXPLOITATION

GROUP FLO TABLAPIZZA, NANTERRE

Problématique du magasin :

*Organisation des effectifs en salle et cuisine
Regagner des clients sur la zone de chalandise
Visibilité du magasin réduite*

Actions correctives mise en place :

*Organiser les postes en cuisine
Recrutement des équipes en cuisine avec le chef .
Mise en place de carte de fidélité
Mise en place des PLV extérieurs ,Drapeaux, Voiles*

Taches Récurrentes

Mission d'accompagnement pour la nouvelle directrice (découverte du concept TABLAPIZZA)

Découverte des outils de gestion

Restaurant de 220 places Couverts annuels 61150 couverts

Gestion et animation d'une équipe de 19 personnes en salle et en cuisine

oct. 2011 / févr. 2014

DIRECTEUR D'EXPLOITATION

GROUP FLO TAPLAPIZZA, GENEVILLIERS

Problématique du restaurant :

Perte de client

Note hygiène en dessous des attentes

Avis des clients déplorable sur la zone de chalandise

Personnel pas suivi(ABS régulière, avis client déplorable)

Actions correctives mise en place :

Recrutement d'une hôtesse d'accueil

Concentration sur les clients gagnés

Formation des équipes sur l'hygiène au siège

Passage de eurofins pour formation des équipes sur les produits référencés par le groupe .

Briefing toutes les semaines pour l'hygiène .

Communiquer le changement de direction aux clients.

Fidélisation des clients .

Remise à niveaux du personnel sur les standards de service attendus par le

groupe .

Formation en interne des équipes .

Recrutement de nouveaux collaborateurs .

Zone implantation centre commerciale

Taches Récurrentes

Restaurant de 140 places 101 360 Couverts par an

Gestion et animation d'une équipe de 30 personnes en salle et cuisine

Commande fournisseur , Gestion des stocks et des coûts journaliers

Inventaire

Suivi des procédures en fin de mois réalisation du compte d'exploitation Gestion

Mise en place des actions correctives en fin de mois

févr. 2009 / janv. 2010

DIRESTEUR ADJOINT D'EXPLOITATION

GROUP FLO HYPOPOTAMUS, cergy pontoise HYPOPOTAMUS Port Cergy Group Flo

Taches récurrentes

Restaurant de 160 places 90500 couverts

Gestion et animation d'une équipe de 25 personnes en salle et en cuisine

Commande fournisseur Gestion des stocks et des coûts journaliers

Suivi des procédures en fin mois réalisation de compte exploitation Gestion et

Inventaire

Mise en place des Actions Correctives en fin de mois

oct. 2008 / févr. 2009

DIRECTEUR ADJOINT EXPLOITATION

GROUP FLO TABLAPIZZA, Gennevilliers

Situation du Restaurant :

Lancement et Ouverture du restaurant

Actions de lancement :

*Recrutement d'une partie de l'équipe de lancement .
Mise en place des équipements du restaurant .
Formation des équipes sur la carte du restaurant et dégustation*

Tâches récurrentes

*Gestion d'un restaurant de 140 places et 350 Couverts par jour
Gestion et animation d'une équipe de 33 personnes en salle et cuisine
Commande fournisseur Gestion des stocks et des coûts journaliers
Suivi des procédures de fin mois réalisation de compte exploitation Gestion et Inventaire
Mise en place des actions correctives en fin de mois*

juil. 2002 / oct. 2008

Asst F&B

*Mise en place de tous les outils liés à l'ouverture
(vaisselle, meuble ,chambre, cuisine avec les équipes)
Hotel de 138 chambres 120 couverts 4 salles de Banquet 1 Bar
54000 petits déjeuners 36000 couverts restaurant
Gestion et animation d'une équipe de 22 personnes en salle et cuisine*

*Suivi des commandes Banquet via le service commerciale
Commande fournisseur Gestion des stocks et des coûts journaliers
Suivi des procédures de fin mois réalisation de compte exploitation Gestion et des inventaires
Mise en place des actions correctives en fin de mois*

sept. 1995 / juil. 2002

chef de rang à maitre d'hôtel

novotel, surenes

*Gestion d'un hôtel de six salles de banquet et un bar
Hotel de 110 chambres et 100 places de restaurant
Animation d'une équipe de neuf personnes en salle
Suivi des clients de l'hotel , restauration et banquet
Suivi de la procédure de fin mois (INVENTAIRE)
Mise en place des actions correctives en fin de mois*

janv. 1995 / sept. 1995

Commis de rang

*sofitel, paris 8
Service en salle sur mon rang
Suivi de la procédure de fin se service*

janv. 1995 / janv. 1995

commis de rang

*hôtel le 3 iles , la rochelle
5 Salles de banquet 1 Bar
Hotel de 98 chambres , 140 places de restaurant et terrasse de 110 Places
Suivi des commandes clients de l'hotel , restauration , banquet et terrasse
Suivi de la procédure de fin de service*

**DIRECTEUR ADJOINT EXPLOITATION
GROUP FLO TABLAPIZZA, ARGENTEUIL**

**JANVIER 2015 à JANVIER 2016 TABLAPIZZA Argenteuil Group FLO
FEVRIER 2010 à JANVEIER 2011 TABLAPIZZA Argenteuil Group FLO**

*Problématique du restaurant :
Baisse d'activité (clientèle)
Organisation générale de personnel
Coût Matière
Dynamiser l'image de l'enseigne*

*Actions correctives mise en place :
Montrer au client le changement de direction.
Un accueil irréprochable à l'arrivée du client et pendant le service et surtout à la fin pour un feedback du client afin de favoriser le bouche à oreille sur la zone de chalandise .
Mise en place d'une méthode de reconnaissance du client.*

Réorganisation des rangs en salle,

*Modification du planning d'ouverture et des tâches de fermeture .
Sensibilisation et formation sur la qualité de service et la méthode d'accueil attendue .*

Remise en place avec le chef de cuisine des fiches techniques en cuisine .

Travail et formation avec le chef sur la mise en place des préparations en cuisine liées à l'activité du restaurant .

Travail sur les achats des marchandises et le stockage des produits.

*Commande et mise en place de la PLV interne et externe ,
tracktage Mensuel de LA PLV sur la zone de chalandise.*

Tâches récurrentes

Gestion du restaurant de 220 places Couverts annuel 90500 couverts

En 2015 gestion d'un restaurant de 220 places Couverts 101030 couverts .

2010 Gestion et animation d'une équipe de 22 personnes en s salle et cuisine

Commande fournisseur gestion des stocks journaliers et des coûts

journaliersSuivi des procédures de fin mois réalisation de compte d'exploitation et

des inventairesGestion de la masse salariale journalière

Mise en place des actions correctives en fin de mois

DIPLOMES ET FORMATIONS

sept. 1992 / juil. 1994 hotellerie restauration
belliard, paris

COMPETENCES

world, excel, internet, mage, Couverts 101030

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais

Français