



\*\*\*\*\* \*\*

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**