



***** *****

en couple, 2 enfants
Permis B

* * * * *

Pontault-Combault (77340)

***** _ *****

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

Directeur de site, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

janv. 2009 /

Directeur Magasin

Groupe Auchan - Les Halles d'Auchan

* *Activité Commerciale :*

- Responsable de l'exploitation de site avec délégation de pouvoir.
- Garant de la satisfaction client et de l'offre produit.
- Pilotage de réunions commerces et planification des offres promotionnelles.
- Définition des quantitatifs tracts et des zones de distribution.
- Validation des budgets d'achats saisonniers.
- Réalisation de tables rondes d'écoute clients.
- Optimisation des indices de satisfaction clients (remarques clients, enquêtes hélios).
- En charge de la validation de plan magasin et du phasage entre les travaux et la mise en place commerciale lors de rénovation de magasin.
- Mise en place de tableau de production boulangerie pour un meilleur service client.
- Représentativité lors de réunions extérieures (Mairie, G.I.E., assemblée de copropriétés)

* *Management :*

- Encadrement équipes de 130 personnes et 7 cadres.
- Préparation et animation des réunions hebdomadaires du Comité de Direction.
- Validation des embauches magasins.
- Accompagnements des managers et des seconds dans la réalisation de leurs objectifs
- Développement de l'amélioration des compétences.
- Mise en place d'un projet magasin collaboratif dans le cadre d'une restructuration.

* *Ressources Humaines & IRP :*

- Animation des I.R.P. (C.E, C.H.S.C.T, D.P)
- Travail du Document Unique,
- Réalisation de procédures de reclassement suite à des avis d'inaptitudes.
- Entretien et validation d'embauches.
- En charge des entretiens d'activités des managers et définition des objectifs.
- Validations des revalorisations de salaire des membres de l'encadrement.
- Accompagnement des collaborateurs sur leurs projets professionnels.
- En charge des entretiens et procédures disciplinaires.
- Mise en œuvre d'un P.S.E. dans le cadre de la cession de magasin.

* *Gestion :*

- Pilotage de compte d'exploitation de 40 M€ et définition des objectifs.
- Développement des tableaux indicateurs et du reporting pour améliorer les performances de gestion.
- Optimisation des organisations de travail.
- Mise en place du R.A.O.
- Baisse des stocks magasins <24 jours.
- Renégociations de contrats commerciaux.
- Définition et validation des priorités en matière d'investissement et de renouvellement de matériel.
- Amélioration de la gestion de la filière déchet, augmentation du taux de recyclage.
- Signature de partenariat avec des associations pour la reprise des invendus.

+16.70% de CA en 2011, +370K€ de CA en 2012, baisse des frais décaissés de 260K€ en 2014

janv. 2003 / janv. 2009

Chef de Secteur PGC & PFLS

Casino Hypermarchés

* *Encadrement équipes de 35 personnes et 4 chefs de rayons.*

- * Achats et réalisations de saisonniers et opérations commerciales.
- * Réimplantation et optimisation des linéaires selon merchandising.
- * Mise en place de l'étiquetage électronique.
- * Création de tableaux pour l'optimisation de la planification des équipes selon le flux marchandises.
- * Sensibilisation et accompagnement des équipes sur la gestion des stocks
- * Rénovation et réimplantation complète d'un magasin sur un nouveau format
- * Baisse des indicateurs de casse en produits frais par un process de suivi et d'actions correctives.
- * Organisation et pilotage d'inventaires alimentaires complets en interne.

Solides connaissances en Distribution produits frais alimentaires, en organisation et optimisation des ressources

janv. 1993 / janv. 2003 **Directeur Etablissement Ile de France**

Casino Cafétérias

- * Garant de la satisfaction client.
- * Suivi de la production des différents plats pour >700 couverts/midi
- * Pilotage des services, dressage des buffets et optimisation des ressources.
- * Commandes et Achats des matières premières et marchandises.
- * Elaboration des plannings de fabrication et contrôle qualité.
- * Calcul de cout matières et gestion des inventaires.
- * Embauche, D.U.E, élaboration des plannings et pointage horaire fin de mois
- * Commandes frais généraux.
- * Accompagnement et formation des assistants.

Gestion de différents restaurants en Ile de France, Satisfaction du client, Réactivité.

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ juin 1992	BTS Restauration - BAC+2 Lycée hôtelier de Dinard
/ juin 1990	Brevet Technicien
/ juin 1988	BEP Restauration - BEP Lycée hôtelier Metz

COMPETENCES

contrôle qualité, Office 2010, Word, Excel, Power Point, Open Office, Outlook, Meti, Gold, Holydis planexa

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais
Français

CENTRES D'INTERETS

Course à pied (semi-marathon, marathon), Plongée sous-marine