



***** ****

1 enfant

*** *****

Strenquels (46110)

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

Chef d'équipe, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- juin 2020 / aujourd'hui** **Chef d'équipe secteur cuisson**
Andros à Biars (46)
. Missions principales :
- Veiller au respect des règles d'hygiène, de sécurité, des normes qualité produit et au respect des procédures et aux objectifs de production
- Garantir le management et la montée en compétences du personnel : management de 30 opérateurs (titulaires et intérimaires)
- Optimiser le process pour garantir les performances, en analysant les dysfonctionnements de qualité et de productivité et mettre en place des actions corrective
- Contrôler et analyser les tableaux de bord de la production ; faire des préconisations d'actions, s'assurer de sa mise en œuvre et de son suivi (contrôle des coûts, gestion des pertes)
- Production des confitures MDD et dessert fruitiers Andros
- oct. 2018 / juin 2020** **Chef d'équipe secteur conditionnement**
Andros à Biars (46)
identiques « cuisson » + conditionnement :
- Suivi technique de la ligne
- Analyse et traitement des causes de dysfonctionnement
- Réalisation du préventif
- Management de 16 opérateurs
- Production des 370G Bonne Maman France et export
- sept. 2017 / oct. 2018** **Chef d'équipe Biscuiterie**
Tradifrais, filiale du groupe Gerson à Biars (46)
* Responsable de la fabrication des biscuits desserts Bonne Maman
* Management de 9 personnes
* Mise en place du projet 5S dans l'atelier : standard, rituel et suivi
- avr. 2016 / sept. 2017** **Assistante approvisionnement**
* Responsable approvisionnement sucre pour l'ensemble de l'usine
* Responsable bocal et étiquettes pour le secteur confiture
- oct. 2015 / avr. 2016** **intérimaire**
Découverte de l'Industrie Agro-alimentaire
* Trieuse au service préparation
* Opérateur au service conditionnement verre
* Ecumage au service cuisson
- janv. 2015 / août 2015** **Directrice de magasin**
Lidl - Souillac (46)
* Gestion des stocks et de la D.I.
* Gestion relation fournisseur et relation client
* Développer le CA
* Management de 13 employés : recrutement et formation du personnel
- sept. 2010 / nov. 2014** **Responsable secteurs métiers de bouches**
E. Leclerc, Gramat (46)

* Management de 9 employés (boulangerie + charcuterie)
* 4 employés en boulangerie/pâtisserie
* 5 employés en charcuterie, crèmerie et point chaud
* Développement du pôle point chaud
* Résultat progression C.A. en charcuterie/crèmerie :
+7,2% C.A. sur l'exercice 2013/2014
+ 6% C.A. sur l'exercice 2012/2013
+ 3.1% sur l'exercice 2011/2012
* Résultat progression C.A. en boulangerie/pâtisserie :
+3,1 % C.A. sur l'exercice 2013/2014
+1,2 % C.A. sur l'exercice 2012/2013

oct. 2008 / juin 2010

Adjointe chef de rayon

Auchan, Aubière (63)

* Management de 15 employés
* Découverte du métier de boulanger et de pâtissier
* Planification des plans de formation de l'équipe

Adjointe chef de rayon (contrat de professionnalisation), rayon charcuterie, crèmerie et point chaud - Auchan, Aubière (63) 12 300 m² :

* Management de 12 employés
* Gestion du pôle commande traiteur pour les fêtes de fin d'année
* Responsable Auchan.fr pour le secteur produit frais
* Dynamisation du pôle « snacking »
* Participation au remodeling du rayon stand
* Planification des plans de formation de l'équipe

avr. 2008 / juin 2008

Assistante chef de rayon

Auchan, Aubière (63)

* Réalisation de la nouvelle implantation des stands charcuterie et fromage
* Assistance d'un chef de rayon : concernant l'organisation du travail d'équipe, le commerce et la gestion (exemple : entretien fournisseur, gérer la démarque, mettre en place les plans promos et les animations)

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ juin 2009

Niveau master 1 spécialité Management - BAC+4

l'Institut du Management de la Distribution à Roubaix (59)

/ juin 2008

Licence de Science de Gestion et des Administrations et Des Affaires - BAC+3

l'Institut du Management de la Distribution à Roubaix (59)

/ juin 2007

Diplôme Universitaire de Technologie en Techniques de Commercialisation - BAC+2

Montluçon (03)

/ juin 2005

Baccalauréat série ES ; option anglais renforcé - BAC

COMPETENCES

- leadership : animer et fédérer
- Bon relationnel et écoute active
- Force de proposition et créative
- rigoureuse et méthodique
- Connaissance des rayons traditionnels de la distribution
- Connaissance de l'industrie agro-alimentaire
- Maîtrise de l'outil informatique : outil de planification et Suite MS Office (Word, Excel, Powerpoint, Outlook)

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais

Courant

CENTRES D'INTERETS

Snowboard, randonnée, yoga