



***** *****

Permis B

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

Portets (33640)

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

Responsable frais, Confirmé

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- juil. 2016 / janv. 2018** **Responsable frais**
Netto Cestas (33)
*Gestion des commandes, suivi rayons, suivi du CA et marge, animations promo.
Gestion de personnel
équipe de 6 personnes. Mise en rayon, contrôle qualité hygiène, inventaire, ouverture
fermeture du
magasin.*
- oct. 2015 / déc. 2015** **directeur adjoint**
So bio Muret (31)
**gestion d'une équipe de 6 personnes, tenue du magasin (commande, remplissage,
opération
commerciale, implantation de rayon). Comptage de caisse, réception de commande
traitement de
facture.*
- nov. 2013 / janv. 2018** **pizzaiolo en extra**
Pizza Valentino (33)
**préparation de la pâte, mise en place, préparation des pizzas, Prise de commande,
encaissement,
nettoyage.*
- août 2013 / nov. 2013** Pizza hot (33)
**cuisson des pizzas au feu de bois, préparation des pizzas, nettoyage.*
- mai 2012 / juil. 2016** **Vendeur gestionnaire**
So bio Pessac (33)
** Gestion des commandes, stocks, tenue complète du rayon,(nettoyage, remplissage,
opération
commerciale, implantation, formation) relation fournisseur, administratif(comptabilité,
suivi des
résultats, inventaire)
* Caisse, service, conseil client, polyvalence sur les rayons cosmétiques, épicerie,
boucherie....*
- févr. 2012 / août 2013** **d'employé polyvalent**
So bio Pessac (33)
*nettoyage salle, Grill, Drive (prise de commande)
* animation atelier créatif et anniversaire, évènement commercial.*
- nov. 2011 / janv. 2012** **qualité de manager**
Quick Mériadec
**Fermeture et ouverture du restaurant, formation du personnel, gestion marchandise
et personnel
(équipes de 10 personnes), administratif (comptage caisse coffre, suivi du CA..),
relation client.*
- mars 2011 / oct. 2011** **d'équipier hôte**
Quick Mérignac
** encaissement, accueil du client, Préparation salade, nettoyage salle, Drive (prise de
commande)*

* Responsable animation atelier créatif et anniversaire, Formation du personnel, évènement commercial.

oct. 2009 / mars 2011

qualité de gérant

SARL Mix & Cie

*préparation culinaire, service, livraison aux entreprises et particuliers

* démarche commerciale auprès d'entreprise

*partenariat avec deux entreprises de conciergerie et d'emballage biodégradable

*gestion d'employé, approvisionnement marchandise, comptabilité, démarche administrative.

/

Responsable frais

Intermarché Cadaujac (33)

Gestion des commandes, suivi rayons, suivi du CA et marge, animations promo.

Gestion de personnel

équipe de 3 personnes. Mise en rayon, contrôle qualité hygiène, inventaire .

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ juin 2009

Formation à la création d'entreprise

/ juin 2008

BTSA Anabiotec; Matières étudiées : biologie, microbiologie, chimie, biochimie - BAC+3

LEGTA de Blanquefort(33)

/ juin 2007

Bac techno STAE aménagement (sciences et technologies de l'agronomie et de l'environnement) - BAC

LEGTA de Blanquefort (33)

COMPETENCES

Excel, Word, Power point, Internet, contrôle qualité

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais

Espagnol

CENTRES D'INTERETS

natation, cuisine, cuisine traditionnelle et exotique pâtisserie