



\*\*\*\*\*

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

Ris-Orangis (91130)

\*\*\*\*\*

\*\*\*\*\*@\*\*\*\*\*.\*\*\*

## Responsable Magasin, Confirmé

### EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

sept. 2020 /

**Responsable Magasin**

déc. 1998 / déc. 2003

**Équipier Polyvalent**

McDonald's - Viry Chatillon

*puis Assistant \* En cuisine : participer à la préparation des commandes en Manager suivant le protocole et les recettes préalablement définis. La DÉC 1998/DÉC 2003 plonge et s'occuper de l'entretien des lieux, des ustensiles et du matériel de cuisine.*

*\* Au comptoir (en caisse) : accueillir les clients, prendre les commandes, répercuter celles-ci en cuisine, récupérer les plats cuisinés et les remettre aux clients, veiller à la fraîcheur des aliments préparés à l'avance, assurer la caisse.*

*\* En salle : maintenir la salle propre, changer régulièrement les poubelles, surveiller la propreté des toilettes...*

/

La Fournée De La Gare - Saint Michel Sur Orge

*\* Animer équipe de vente afin d'atteindre les objectifs commerciaux (+ 15% de C.A réussi la première année)*

*\* Assurer le développement commercial du magasin par le conseil et l'augmentation du panier moyen*

*\* Respecter le plan merchandising, l'approvisionnement des rayons et l'application tarifaire*

*\* Réceptionner, contrôler les marchandises et gérer les stocks dans le respect de la chaîne du froid*

*\* Garantir l'état des équipements et gérer les travaux*

*de maintenance avec les sous-traitants*

*\* Planning pour 7 PERSONNES*

Classroute - Evry

*\* Coordonner les opérations quotidiennes de gestion du restaurant*

*\* Progression de 5% du C.A chaque année*

*\* Réagir efficacement et pertinemment aux réclamations des clients*

*\* Coordonner les opérations quotidiennes entre la cuisine et la boutique (15 PERSONNES)*

*\* Offrir un service supérieur et optimiser la satisfaction client*

*\* Évaluer régulièrement la qualité des produits et chercher de nouveaux fournisseurs*

*\* Organiser et superviser les services*

*\* Évaluer le travail du personnel et donner des retours pour améliorer la productivité*

*\* Estimer les besoins futurs en marchandises, ustensiles de cuisine et produits d'entretien*

*\* Assurer le respect des réglementations en matière d'hygiène et de sécurité*

*\* Gérer la bonne image du restaurant*

*\* Contrôler les coûts d'exploitation*

*\* Créer des rapports détaillés sur les recettes et dépenses*

*hebdomadaires, mensuelles et annuelles*

*\* Promouvoir la marque dans la communauté locale via la bouche-à-oreille et les événements dans le restaurant*

*\* Recommander des manières de toucher un public plus large (ex. : mises et publicités sur les réseaux sociaux)*

*\* Former les employés nouveaux et actuels aux bonnes pratiques de service client*

## **DIPLOMES ET FORMATIONS**

---

**déc. 2003 / sept. 2020** - BAC+5  
Collège Les Sablons, Viry Chatillon; Lycée Corot, Savigny Sur Orge

**/ juin 2000** **Bac ES** - BAC

## **COMPETENCES LINGUISTIQUES**

---

**Français**