



Nationalité Français
Marié avec enfants
Permis B

** **

Calais (62100)

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

RESPONSABLE DE MAGASIN / ENTREPOT ET SERVICE, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

juil. 2019 / août 2023

RESPONSABLE DE MAGASIN / ENTREPOT ET SERVICE

Société DOMY CALAIS

Fermeture suite à un sinistre .

Commerce de détail environ 900 mètres carrés biens et équipement de la maison .

Stockage entrepôt , achat et vente gros demi-gros

Service clefs en mains installation et rénovation intérieure .

Filiale d'éducation , sociabilisation et gardiennage chiens et chats

août 2018 / juin 2019

DIVERS CALAIS

Multiplés entreprises , contrat de remplacement commerce , restauration , TP , bâtiment

oct. 2016 / août 2018

CO-GERANT

NOELEX BABOU DUNKERQUE

Société en gestion d'unité commercial indépendant (BABOU DUNKERQUE)

Gestion d'équipe , suivi des indicateurs journaliers et quotidien .

Implantation , veille à l'application des procédures du groupe .

avr. 2012 / sept. 2016

RESPONSABLE DE REGION

GROUPE P&J FACTORY BRUXELLE

Unité de vente chocolat (6 points de ventes) ; Unité de restauration (4 points de ventes)

Gestion du développement commercial , suivi des indicateurs de performance , gestions RH , etc

mai 2009 / févr. 2012

RESPONSABLE DEVELOPPEMENT ET RESTAURATION

GROUPE AMREST France

Création de la procédure culinaire qualitative et quantitative du groupe pour le déploiement en Europe .

Gestion du recrutement personnel culinaire , suivie des formations .

Préparation et organisation des ouvertures des unités

avr. 2003 / avr. 2009

RESPONSABLE HOTEL RESTAURANT

GROUPE LOUVRE HOTEL ALSACE

Gestion de l'établissement

Partie Hôtel : Taux de remplissage, réservations, opérations commerciales, etc

Partie Restaurant : Tenus de la cuisine , service , confection des plats , suivi indicateur service et hygiène

avr. 2000 / janv. 2003

CHEF CUISINIER

Hôtel Restaurant U Libecciu Macinaggio Cap Corse

Création de la carte de l'établissement ainsi que des prestations culinaires

Confection des plats , mise en place et service (poste chaud)

juil. 1999 / mars 2000

CUISINIER

RELAJ LA FRINGALE DUNKERQUE

Prolongement de mon apprentissage culinaire sur le terrain

DIPLOMES ET FORMATIONS

nov. 2023 / janv. 2024 **TITRE PRO-PORTEUR PERMIS C; CHARIOT ELEVATEUR / ENGIN DE CHANTIER TYPE HYDRAULIQUE**
ECF Coulogne

/ août 2023 **R489 CACES 1A .1B .3 .4 ET 5 recyclage pour 10 ans R482 A .B1 ET C1 recyclage pour 5 ans**
VERIN FORMATION CALAIS

/ avr. 2023 **Certification de compétences et connaissances chiens et chats**
ACACED; CAMPUS ARRAS

juin 2014 / juin 2016 **Validation des compétences acquis VAE TITRE PRO (sur 2 ans)**
SOPHIE BERTHELOT CALAIS

sept. 1997 / juin 1999 ILE JEANTY Dunkerque

sept. 1995 / juin 1997 **Agent technique d'exploitation alimentaire et milieux hospitaliers . (Technique entretien , désinfection , décontamination et stérilisation)**
ILE JEANTY Dunkerque

janv. 2000 / DIVERS FRANCE

/ **BEP / CAP BIO** - CAP
SERVICE ATEA

/ **DUT / MUC MANAGEMENT DES UNITES COMMERCIALES** - BAC+2

/ **Titre Pro Porteur En cours**

COMPETENCES

DROPBOX, EXTRANET, WORD, PIC, TABLEUR, Traitement de texte

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français