******* ******
25/06/1976 (47 ans)
Nationalité Française
Marié, deux enfants
Permis B

* ***** *** *******
Bellegarde-sur-Valserine (01200)
****
*******.******@****.**

Manager de Rayon Frais, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

avr. 2018 / aujourd'hui — **Manager de rayon fruit et légumes et Marée**
Carrefour Provencia
Manager de rayon fruits et légumes et marée, organisation des emplois du temps , mise en places des différent rayons, gestion du compte d'exploitation , chiffre d'affaire, marge et de la démarque. Gestion des inventaires, management des équipes , respect des normes HACCP, gestion des commandes sur les deux rayons, formation des collaborateurs .

sept. 2018 / mars 2018 — **Adjoint de direction**
Cap Fraicheur Epagny
Adjoint de direction, mise en place du rayon marée, traiteur, libre service, épicerie et cave , gestion des commandes, organisation des plannings hebdomadaire, suivi du chiffre d'affaire et gestion de la démarque, gestion des inventaires, encaissement et réception du magasin. Vente et conseil client .Management et formation d'une équipe de 8 personnes.

janv. 2016 / — **Chef de cuisine en crèche privée**
Saint Genis Pouilly
, respect des normes HACCP, élaboration des menus,
commande fournisseurs, élaboration des plats, produits fait maison et bio, suivi du prix de
revient des repas. Management d'une personne.

janv. 2013 / sept. 2015 — **Manager du rayon Produit Frais Libre Service charcuterie traiteur volaille fromage et surgelé**
Migros Thoiry
Management d'une équipe de 20 personnes, organisation des emplois du temps.
Mise en places des différentes normes HACCP suivant la politiques de L'entreprise.
Gestion des inventaires mensuels, réduction de la démarque et de la casse avec suivi des
commandes.
Mise en place d'opération afin d'optimiser le chiffre d'affaire, suivi des catalogues, mise en
place d'opération hors tract.
Gestion des commandes, pré commande catalogue, et suivi du stock.
Gestion des assortiments en rayon avec implantation.
Conseil et accompagnement client.
Mise en rayon journalière et contrôle des commandes.

avr. 2011 / janv. 2013 — **Manager de rayon Produits Frais**
Migros Thoiry
Avec Services charcuterie-fromage coupe et surgelé.
Organisation des emplois du temps d'une équipe de 12 personnes.
Mise en places des différentes normes HACCP suivant la politiques de L'entreprise.
Gestion des inventaires mensuels, réduction de la démarque et de la casse avec suivi des
commandes.
Mise en place d'opération afin d'optimiser le chiffre d'affaire, suivi des catalogues, mise en
place d'opération hors tract.
Gestion des commandes, pré commande catalogue, et suivi du stock.
Gestion des assortiments en rayon avec implantation.
Conseil et accompagnement client.

déc. 2009 / avr. 2011 **Gestionnaire du rayon Produit Frais**
Migros Thoiry
Avec Services charcuterie-traiteur et fromage coupe,
organisation du travail de chaque équipe, gestion de l'emploi du temps de 12 personnes,
gestion des chiffres d'affaires des rayons, création d'un book traiteur, gestion des commandes
et saisie des inventaires.

sept. 2006 / déc. 2009 **Gestionnaire du rayon surgelé**
Migros Thoiry
: organisation des implantations été, automne, hiver, rencontre
avec les fournisseurs pour des opérations spéciales, gestion des commandes ainsi que des
différents catalogues de l'année, relevé de prix et alignement à la concurrence, information et
conseil à la clientèle.

sept. 2003 / sept. 2006 **Second de cuisine**
Migros Thoiry
Second de cuisine au rayon traiteur ; élaboration des menus (cantine sur le pays Gex 500
couverts jour)
Gestion des commandes fournisseur

août 2002 / sept. 2003 **Chef de cuisine**
ST Joseph à Châtillon en Michaille
Restauration collective, élaboration des menus, normes Haccp.

juil. 2000 / août 2002 **Second de cuisine chef de cuisine**
restaurant Le Fartoret à Eloise
Second de cuisine au Restaurant gastronomique, mise en place, élaboration de la carte avec le chef de cuisine,
normes Haccp, formation d'apprentie.

mai 1998 / juin 2000 **Chef de cuisine**
Lyon
au Mon brouilly à Restaurant traditionnel Bouchon Lyonnais, élaboration de la carte, normes Haccp,
recommander par Le Petit Paumé pendant 2 ans.

févr. 1997 / mars 1998 **Chef de cuisine**
Navarin à Lyon
Restaurant traditionnel élaboration de la carte, normes Haccp.

mai 1996 / janv. 1997 **Cuisinier**
Tennis Club de Lyon à Villeurbanne
Restaurant traditionnel

oct. 1995 / mars 1996 **Service militaire**

sept. 1995 / **Cuisinier unique**
l'orée des Dombes à Rillieux

août 1995 / **Serveur**
Hôtel Mercure de Courchevel

sept. 1994 / juil. 1995 **Apprenti serveur**
restaurant La Pintes à Gones à Lyon

sept. 1992 / juil. 1994 **Apprenti cuisinier**
restaurant Les Marronniers à Lozanne
sur Azergues
Restaurant gastronomique

DIPLOMES ET FORMATIONS

/	**Permis cariste interne catégorie 1, 3,5, formation management**
/	**CAP cuisine, Niveau CAP serveur** - CAP

COMPETENCES

Haccp, Word, Excel, Outlook, Gold, Omega, S.A.P, TRF, Caroline

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français	Courant

CENTRES D'INTERETS

Randonnée, course à pied, plongée