



***** ** *

** ** *

Salouël (80480)

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

responsable de la vente, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

févr. 2021 /

responsable de la vente

Marie blachere, dury

**Relevé des températures dans les espaces réfrigérés pour garantir le respect de la chaîne du froid et la conservation optimale des produits.*

**Traitement des commandes clients, renseignement des informations sur le carnet (nom du client, types de produits et quantités, date de livraison).*

**Disposition des produits de boulangerie sur les présentoirs, mise en valeur des produits par la création de visuels soignés et attractifs.*

**Accueil des clients avec courtoisie, prise et préparation des commandes, mise en sachets, indication du montant de la vente.*

**Suivi des stocks (boissons, produits d'entretien ...), signalement des besoins d'achat au gérant, passation de commandes auprès des fournisseurs.*

**Vente des produits de boulangerie (pains, croissants, brioches ...), avec un service de qualité pour fidéliser les clients et développer le chiffre d'affaires.*

**Encaissement des achats (carte bancaire, ticket restaurant), remise des tickets de caisse et de la monnaie pour les paiements en espèces.*

**Présentation des produits aux clients sur les parties boulangerie et pâtisserie, réponse aux demandes d'informations (composition, allergène, recette, prix ...).*

**Utilisation de la trancheuse pour les découpes de pain, en respectant les consignes de sécurité, mise en sachet du pain.*

**Mise en pratique des règles d'hygiène alimentaire et de sécurité, respect des procédures et des méthodes de travail de l'entreprise.*

**Réassortiment des vitrines pour montrer aux clients la disponibilité des produits et éviter les pertes de marchandises, points avec le gérant sur l'écoulement des produits.*

**Clôture de la caisse en fin de service, comptage du fonds, rangement de la monnaie et des billets dans les étuis, remise au coffre.*

**Entretien courant et désinfection des surfaces et des espaces de vente pour garantir leur propreté (comptoir, vitrine, présentoirs, espaces réfrigérés).*

janv. 2020 / févr. 2021

vendeuse

mie bio d ici, dury

**Gestion des opérations d'encaissement, édition des tickets et des factures, enregistrement des bons de réduction, mise à jour*

du fichier clients.

**Mise en place des opérations commerciales (animations, soldes, promotions), aménagement des rayons selon le plan de merchandising, étiquetage des remises, promotion des événements en cours auprès des clients.*

**Remboursement des paiements pour les articles retournés, gestion des échanges, offre de bons d'achat pour obtenir la satisfaction du client.*

**Assistance des clients en personne et au téléphone, réponse aux demandes d'informations avec efficacité et courtoisie.*

**Accompagnement des clients dans leurs achats, remise de conseils personnalisés, présentation de produits correspondant à leurs critères de recherche.*

**Gestion d'un rayon, présentation et renseignement des clients sur les gammes de produits, réalisation de mes objectifs de vente.*

**Mise en paquets des achats clients, emballage et protection des articles fragiles, confection de paquets cadeaux à la demande.*

**Mise en rayon et création de visuels attractifs, valorisation des articles phares et des nouvelles collections, balisage et affichage des prix, réassortiment selon les besoins.*

mars 2017 / déc. 2019

Vendeuse en boulangerie

boulangerie François, frevent

**Accueil des clients avec courtoisie, prise et préparation des commandes, mise en sachets, indication du montant de la vente.*

** Vente des produits de boulangerie (pains, croissants, brioches ...), avec un service de qualité pour fidéliser les clients et*

développer le chiffre d'affaires.

**Disposition des produits de boulangerie sur les présentoirs, mise en valeur des produits par la création de visuels soignés et attractifs.*

**Entretien courant et désinfection des surfaces et des espaces de vente pour garantir leur propreté (comptoir, vitrine, présentoirs, espaces réfrigérés).*

**Présentation des spécialités de la boulangerie aux clients de passage et aux touristes, mise en valeur du savoir-faire et de la qualité des produits.*

**Encaissement des achats (carte bancaire, ticket restaurant), remise des tickets de caisse et de la monnaie pour les paiements en espèces.*

**Réassortiment des vitrines pour montrer aux clients la disponibilité des produits et éviter les pertes de marchandises, points avec le gérant sur l'écoulement des produits.*

**Clôture de la caisse en fin de service, comptage du fonds, rangement de la monnaie et des billets dans les étuis, remise au coffre.*

**Utilisation de la trancheuse pour les découpes de pain, en respectant les consignes de sécurité, mise en sachet du pain.*

févr. 2000 / janv. 2018

Opératrice de montage

somfy, Cluses

**Prélèvement, dans le respect absolu des procédures de sécurité, des produits à diverses étapes de leur progression sur la ligne d'assemblage afin de vérifier leur conformité par rapport aux*

spécifications du dossier technique.

**Paramétrage précis des machines avant le lancement de la fabrication en respectant rigoureusement les indications du manuel d'utilisation et les instructions de la fiche de produit.*

**Contribution à la traçabilité des processus en consignait avec précision tous les événements survenus sur la ligne.*

** Identification des dysfonctionnements de la ligne et mise en œuvre des mesures correctives requises conformément au recueil des modes opératoires.*

juin 1998 / nov. 1999

equipiere polyvalente
mac donald

DIPLOMES ET FORMATIONS

mai 2022 / aujourd'hui

Rien

COMPETENCES

pains, croissants, brioches

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français