



***** *****

24/09/1992 (31 ans)
Permis B

** ** ** *****

Colmar (68000)

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

Statut, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- août 2021 / aujourd'hui Sales Account Manager**
Kerry Group
- déc. 2020 / Responsable commercial**
ID3A à BALGAU
Responsable de l'organisation du service commercial ; développement commercial ; contrôle de gestion ; calcul de coût de revient et de rentabilité de l'entreprise ; gestion des litiges ; élaboration du plan stratégique de développement du marché ; étude de positionnement ; gestion et animation de la force commerciale ; définition des objectifs commerciaux
- janv. 2016 / sept. 2019 Chef de secteur - Responsable d'activité**
Société Passion froid (Groupe POMONA)
Responsable de deux arrondissements (17ème & 18ème arrondissements) ; management d'équipe (deux commerciaux terrains + deux télévendeurs) ; accroissement du portefeuille clients et du CA fois 5 (de plus en évolution constante) ; étude de positionnement sur le marché ; suivi clientèle et comptes clients ; gestion des litiges ; participation à l'élaboration du plan stratégique de développement du marché ; organisation de réunions (bilans mensuels + objectifs commerciaux) ; animation des collaborateurs
- août 2015 / juil. 2016 Chef de Cuisine - Responsable de production alimentaire**
Restaurant Maison METZLER
Responsable de cuisine ; créations et conceptions culinaires ; choix et gestion des denrées alimentaires ; contrôle des règles HACCP et règles d'hygiène ; management d'équipe ; contrôle qualité ; 60 à 80 couverts par jour
- févr. 2014 / juin 2015 Chef De Cuisine**
Restaurant l'Epicurien
Co-responsable de cuisine ; choix et gestion des denrées alimentaires ; contrôle des règles HACCP et règles d'hygiène ; contrôle qualité ; management d'équipe ; 120 à 150 couverts par jour
- août 2012 / juil. 2016 Chef d'entreprise - Restauration / Production alimentaire**
Guillaume WEISSENBACH - Histoire de Goût
Création d'une microentreprise ; gestion financière/comptabilité ; planification de rentabilité ; gestion administrative ; étude de marché et de positionnement ; négociations fournisseurs ; campagne promotionnelle et marketing
- déc. 2010 / janv. 2014 Chef de Cuisine - Responsable de production alimentaire**
Restaurant le Goldert
Responsable de la cuisine ; créations et conceptions culinaires ; choix et gestion des denrées alimentaires ; contrôle des règles HACCP et règles d'hygiène ; management d'équipe ; 50 à 60 couverts par jour
- oct. 2010 / juin 2011 Gérant de restaurant**
Le BelleVue de Lucilla
Co-gérant d'une société SARL ; gestion financière/comptabilité ; direction du personnel ; approvisionnement alimentaire ; développement relation clientèle ; marketing et

avr. 2006 / déc. 2009

Cuisinier

Restaurant Le Bellevue

Responsable de plusieurs parties dans la cuisine ; choix et gestion des denrées alimentaires ; contrôle des règles HACCP et règles d'hygiène ; contrôle qualité ; gestion d'équipe ; 160 à 180 couverts par jour

DIPLOMES ET FORMATIONS

sept. 2018 / mars 2020

Master 2 Management & Administration des Entreprises - BAC+5

Université de La Rochelle

sept. 2018 / sept. 2018

Master 1 Management & Administration des Entreprises - BAC+4

Université de La Rochelle

sept. 2015 / juin 2018

Licence de Gestion (option Marketing-vente) - BAC+3

Université ISEM (Institut Supérieur d'Économie & Management); MONTPELLIER

sept. 2010 / juil. 2010

Baccalauréat Sciences, Technologies du Management & de la Gestion -

BAC

Lycée Joseph Storck ; GUEBWILLER

COMPETENCES

Comptabilité; Gestion d'entreprise; Relation clientèle; Gestion des stocks; Stratégie commerciale; Pack Office; Etudes de marché; Marketing du commerce; Analyse commerciale; Développement commercial; Agroalimentaire; HACCP; Gestion personnel; Esprit d'équipe; Contrat de vente; Suivi des clients

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais

Professionnel

Français

Courant

CENTRES D'INTERETS

La musique

Le monde de l'automobile

L'actualité économique