



***** *

04/01/1991 (33 ans)
Nationalité Française
Permis oui

* ** *

Montpothier (10400)

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

Directeur, Confirmé

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

mars 2016 /

Responsable épicerie

E.Leclerc de Provins

. Sous l'autorité du directeur. Mise en place du logiciel GRAP (gestion des rayons assistée par PDA). Management d'une équipe de 10 employés. Implantations des rayons, des zones promotionnelles, gestion des commandes, des stocks, des frais de personnels. Applications des différentes politiques du magasin et de l'enseigne. Choix de l'assortiment, négociation avec les fournisseurs.

août 2015 / mars 2016

Adjoint chef de département non-alimentaire

E.Leclerc de Provins

. En formation pour devenir chef de département. Gestion du bazar LS et saisonnier. Prise des commandes permanentes et saisonnières. Gestion des budgets d'achat. Management des équipes. Gestion des stocks. Mise en avant des politiques de l'entreprise. Veille à la bonne tenue des réserves et des rayons.

oct. 2013 / juil. 2015

Responsable

E.Leclerc Drive de Provins

. Management d'une équipe d'une dizaine de personnes. Gestion d'un centre de profit de 3 millions d'euros. Passage des commandes, respect des normes de qualités et d'hygiènes, suivi de l'assortiment, suivi des fournisseurs, contrôle des réceptions, gestion de la casse et des ruptures.

janv. 2013 / juil. 2013

Chef de secteur en GSA

LS Bio en GSA. Travail

pour la société BIOPORC. Prise de rendez-vous, relevés de prix, prospection, relation commerciale, analyse du segment charcuterie LS Bio et rédaction d'un mémoire de fin d'études sur le développement de la charcuterie effectué sous la supervision du compte clé GMS et du directeur de l'entreprise.

juin 2012 / août 2012

Assistant manager de rayon

E.Leclerc Le Blanc (36)

. Réimplantation du rayon ultra frais, inventaires, commandes, remédier aux causes des ruptures.

mai 2009 / juin 2009

Assistant responsable qualité

E.Leclerc Guéret (23)

. Contrôle des chambres froides, des DLC et des DLUO. Mise en place des règles d'hygiène et de la méthode HACCP.

DIPLOMES ET FORMATIONS

sept. 2008 / juin 2013

**Ingénieur en alimentation et santé de; Spécialité Marketing
Communication Vente** - BAC+6 et plus
l'institut Polytechnique LaSalle Beauvais -

/ juin 2008

Baccalauréat scientifique spécialité SVT - BAC
Lycée Saint Jean à Limoges

COMPETENCES

GRAP, adPrint, Word, Excel, Power Point, Publisher, Access

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais

Allemand

CENTRES D'INTERETS

Basket, tennis, volley, football, course à pied, Cinéma, séries, Jeux vidéo ludique