



03/01/1994 (30 ans)
Nationalité Française
Permis B

Nivolas-Vermelle (38300)

*****@*****

Responsable magasin

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- déc. 2020 / aujourd'hui** **Responsable magasin**
Lidl
Gestion d'un magasin de 9,5 millions €/an
- oct. 2018 /** **Adjointe magasin**
LIDL
Gestion point de. Vente
Équipe de 15-20 personnes
- sept. 2017 / sept. 2018** **Adjointe de direction**
LE MARCHE RUYMONTAIS (produits locaux) * Ruy (38)
Fruits et légumes
Crèmerie
Épicerie
Boucherie
Charcuterie
- sept. 2016 / sept. 2017** **Adjointe**
LE MARCHE RUYMONTAIS (produits locaux) * Ruy (38)
développement du magasin (alternance)
*LE MARCHE RUYMONTAIS (produits locaux) * Ruy (38)*
- août 2015 / sept. 2016** **Manager zone marché**
MARKET (franchisé) * Vienne (38)
Fruits et légumes
Fromagerie coupe
Charcuterie coupe
Point chaud
Boucherie Is
- déc. 2014 /** **Manutentionnaire**
LEADER PRICE * Bourgoin-Jallieu (38)
(changement d'enseigne)
*LEADER PRICE * Bourgoin-Jallieu (38)*
- août 2014 / sept. 2014** **Conseillère de vente**
CULTURA * Bourgoin-Jallieu (38)
- août 2013 / nov. 2013** **Conseillère de vente**
MAXYTOYS * L'Isle-d'Abeau (38)
- juin 2013 / juil. 2013** **Conseillère de vente**
BIZZBEE * Lyon (69)
- janv. 2013 / juin 2013** **Hôtesse de caisse**
E.LECLERC* Bourgoin-Jallieu (38)
- déc. 2012 / janv. 2013** **Conseillère de vente**
JENNYFER * Lyon (69)

- sept. 2012 / déc. 2012** **Barmaid**
BAR DU COMMERCE * Bourgoin-Jallieu (38)
- sept. 2012 / oct. 2012** **Employée commerciale**
INTERMARCHE * Domarin (38)
crèmerie
INTERMARCHE * Domarin (38)
- mai 2011 / juil. 2011** **Chargé de facturation**
SOCIÉTÉ NICOLLIN * Saint-Fons (69)
- févr. 2011 /** **stage commis de cuisine**
Bar-restaurant « LE MOT PASSANT » * Bourgoin-Jallieu (38)
- sept. 2010 / nov. 2010** **Stage Auxiliaire de puériculture**
SERVICE MATERNITÉ DE L'HÔPITAL * Bourgoin-Jallieu (38)
- oct. 2009 / oct. 2009** **Stage assistante**
SIÈGE SOCIAL DE JACQUELINE RIU * Évry (91)

DIPLÔMES ET FORMATIONS

- / juin 2017** **BTS Management des Unités Commerciales - BAC+2**
- / juin 2015** **Bac général Scientifique sciences de l'ingénieur option informatique en candidat libre - BAC+6 et plus**

COMPÉTENCES

- Gestion équipe de 15-20 personnes dont équipe encadrante
- planification
- prévisions
- Commandes automatiques et direct fournisseur
- Recherche et mise en place de nouveaux produits et fournisseurs +suivi
- Suivi des chiffres, stocks, marges et démarque
- Création de tableau de bord
- Formation des équipes, contrôle et mise en place d'actions correctives
- Suivi de la satisfaction clientèle
- Respect des procédures d'hygiène et de sécurité + sensibilisation des équipes
- Optimisation de la conservation des produits
- Réception de livraison
- Gestion des litiges
- Gestion fournisseurs
- Communication
- Tenue de coffre et gestion du flux argent
- Caisse
- Tenue de rayon traditionnels
- Utilisation de cadenciers
- Ouverture et fermetures
- Implantations de rayons et montage de rayons traditionnels et du banc de légumes
- Inventaires
- Mise en place d'objectifs
- Produits frais (charcuterie, fromagerie-crèmerie, fruits et légumes)
- Connaissances en boucherie + découpe steaks,/escalopes