



***** *****

** ***** ** *****

Bischheim (67800)

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

Manager du rayon Traiteur, Confirmé

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

janv. 2018 / déc. 2020 Manager du rayon Traiteur
Charcuteur - Match La Roberstau Strasbourg
1 3M€ - 50 collaborateurs

*Performances : -Gestion de la ma
merchandising, relation client
Apports : Organisation, flexibilité, mise en place
de plan d'actions*

janv. 2017 / janv. 2018 Second de cuisine
Restaurant La Victoire Strasbourg
60 000 clients/an

*Performances : - Evolution du CA - Avis client :
75% des clients estiment « Très bien » ou
« Excellent » l'établissements- Optimisation de
la marge +2%
Apports : Réaliser les achats. Définir une
politique d'approvisionnement- Organisation et
autonomie- Pratique managériale - Gestion
d'équipe*

janv. 2016 / janv. 2017 Chef de partie Traiteur
BeyerBoucherie Charcuterie TraiteurBrumath
collaborateurs

*Performances : - CA stable - Compétence de
l'équipe - Satisfaction client
Apports :Travail en équipe - Amélioration des
connaissances métier- Repas de groupe*

janv. 2014 / janv. 2016 Chef de partie Restaurant
La Victoire Strasbourg 1
60 000 clients/an

*Performances : - Objectif dépassé- Qualité des
plats du jour- Qualités des spécialités locales
Apports : Créativité et qualités culinaires-
Méthodique et organisé - Rapidité d'exécution*

DIPLOMES ET FORMATIONS

sept. 2011 / juin 2013 Brevet professionnel charcutier-traiteur
CEPROC - Paris

/ juin 2011 CAP charcutier-traiteur - CAP
l'IFI03 - Avelines

CENTRES D'INTERETS
