



***** *****

marié
Permis B

* ***** * * * * *

Gignac (34150)

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

Responsable charcuterie/ traiteur et libres service, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

juin 2021 / aujourd'hui

Responsable charcuterie/ traiteur et libres service

*Gestion de l'équipe de vente de boucherie charcuterie; mise en place planning via planexa;
Prise de commandes fournisseurs centrale et direct; implantation des nouveautés et promo catalogue;
Gestion des prix et des marges via Ulis;*

nov. 2017 / juin 2021

Vendeuse en boucherie

charcuterie Super U PIGNAN

*Accueil et conseil clientèle; prise de commandes; rangement frigo des stocks
Entretien du poste de travail et des machines; application des règles d'hygiène et de sécurité;
réalisation de plateau de charcuterie.*

sept. 2012 / mars 2016

Vendeuse en boulangerie

boulangerie Joubert

Accueil des clients; conseil sur le choix des produits; mise en rayon des produits; rotation des produits; encaissement; prise de commande; entretien du matériel; tenu du magasin propre; tranchage de pains.

mai 2004 / déc. 2005

Intérimaire

ISS logistique

contrôleuse de joint de véhicule; fabrication de joint sur presse.

sept. 2002 / mai 2004

Apprentie vendeuse

supermarché Champion

*mise en rayon; vérification des dates; roulement des denrées alimentaires
par rapport à leur date de fabrication; respect des règles d'hygiène et
de rupture de la chaine du froid.*

sept. 2000 / août 2002

Apprentie fleuriste

DUJARDIN fleur

*composition florale; divers bouquets; bouquet de mariée;
composition de mariage; composition de plantes ou de fleurs pour un deuil; prise de commande; ouverture et fermeture du magasin; encaissement; entretien des locaux et du matériel; orientation du client selon ses besoins; renseigner le client sur un produit.*

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ juin 2002

Apprentissage de fleuriste

COMPETENCES

Excel

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français