



\*\*\*\*\* \*\*

19/06/1968 (55 ans)  
Nationalité français  
marie  
Permis oui

\*\* \*\* \*\* \*\* \*\*\*\*\* \*\*

Labastide-Rouairoux (81270)  
\*\*\*\*\*  
\*\*\*\*\*@\*\*\*\*\*.\*\*

## MANAGER DE RAYON BOULANGERIE PÂTISSERIE, Sénior

### EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- déc. 2021 / aujourd'hui**    **responsable boulangerie pâtisserie**  
Intermarché CABESTANY (perpignan)  
*Changement d'Intermarché car plus de responsable boulangerie pâtisserie au deuxième magasin de Mr NIETO  
crêpes maison, Cadenciers de fabrication, inventaire avec saisie au code-barre des matières premières.  
stabilisation de la marge.*
- juin 2021 / déc. 2021**    **responsable boulangerie patisserie**  
Intermarché ARGELES  
*mise en place de la saison été à Argeles-sur-mer, organisation du travail (14 employés et 2 saisonniers), animation glace, beignets avec cuisson devant le client, bar à macarons, gaufres de liège avec animation, crêpes maison.  
Cadenciers de fabrication, inventaire avec saisie au code-barre des matières premières.  
Augmentation du CA et stabilisation de la marge.*
- sept. 2020 / mai 2021**    **responsable boulangerie patisserie**  
leclerc mazamet
- nov. 2018 / août 2020**    **chef de rayon boulangerie patisserie viennoiserie**  
super U parentis en born  
*chargé du rayon traditionnel boulangerie, pâtisserie, viennoiserie et brasserie, j'ai mis à jour les procédures de traçabilité et d'hygiène .Évolution des rayons à + 9%, augmentation de la marge de 3%, baisse des frais de personnel.  
Augmentation des ventes de petits gâteaux de 80%, soit 200 petits gâteaux le dimanche*
- avr. 2018 / août 2018**    **Responsable de rayon boulangerie pâtisserie**  
l'Hyper INTERMARCHE de JUVIGNAC  
*en place d'un rayon 100 % traditionnel (façon Marie Blachère), statut de cadre. (limitation de la casse de 50 %, amélioration des marges de 12 %, stabilisation du CA  
(beaucoup de démarque et aucun historique de mise en place promotionnelle) et réorganisation de  
l'équipe de fabrication boulangerie, pâtisserie.*
- avr. 2016 / mars 2018**    **Responsable boulangerie**  
pâtisserie E-LECLERC de GRAULHET dans le TARN  
*personnes , magasin neuf avec mise en place de la fabrication totale du pain, création de la  
nouvelle gamme pâtisserie, gestion ABACCO 3 , hygiène et traçabilité des produits, statut agent de  
maîtrise, recrutement du personnel. Négociations d'achat, saisie des pré-factures.  
Évolution du CA  
de plus de 80 000 € sur l'objectif.*
- juin 2015 / mars 2016**    **Responsable boulangerie**  
pâtisserie E-LECLERC de AUCH  
*adjoints, mise en place des gammes, rayon traditionnel -gestion ABACCO 3 hygiène et traçabilité des*

*produits, statut cadre, recrutement du personnel. Négociations d'achat et saisie des pré-factures.*

**mars 2014 / juin 2015**

**Conjoint collaborateur**

pâtisserie FESTIVAL DES PAINS  
320000€/an

**janv. 2004 / déc. 2014**

**Chef de département boulangerie**

pâtisserie E-LECLERC -VILLENEUVE SUR LOT  
*15 personnes avec un rayon traditionnel -gestion NEWMAG ET ABACCO -hygiène et traçabilité des produits, recrutement du personnel - Négociation d'achat -saisie des pré-factures, statut cadre -2003 - 2004*  
*Chef de rayon boulangerie, pâtisserie E-LECLERC -MIMIZAN mise en place des gammes, 7 personnes, MAGASIN SAISONNIER -hygiène et traçabilité , Négociation d'achat (reconduction de la retraite du responsable en place)*

**janv. 1996 / déc. 2003**

**Directeur adjoint en point chaud**

PAT A PAIN À BLOIS - LOIR ET CHER  
*ouvert 7/7 jours, restauration, boulangerie pâtisserie, pizza et traiteur-directeur adjoint en point chaud FOURNIL DU MITRON -EPI GAULOIS SA MOLY SUR TOULOUSE. Fabrication totale du pain, organisation du personnel, commande et approvisionnement de 7 magasins sur TOULOUSE*

**janv. 1993 / janv. 1996**

**Chef de rayon junior**

hypermarché GEANT CASINO DE SAINT ANDRE DE CUBZAC -BORDEAUX  
*chef de rayon en boulangerie pâtisserie, fabrication totale du pain et de la viennoiserie -1991 -1993*  
*Artisan boulangerie pâtisserie, BOURRE -41 loir et cher, fournisseur pour le traiteur du château de CHAMBORDpièces montées, pain de mie pour toast, petits fours-création de 3 marchés sur TOURS-1200 baguettes le dimanche-*  
  
*-Formation professionnelle - cap boulanger pâtissier - gestion comptabilité du brevet de maîtrise boulangerie - management, gestion des conflits gestion de compte de résultat hygiène et traçabilité -ABACCO 3 - secouriste du travail*

## **DIPLOMES ET FORMATIONS**

---

**sept. 2020 / avr. 2021**

**responsable boulangerie patisserie**

sodimaz leclerc