



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

01/01/1990 (34 ans)

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

\*\*\*\*\*

\*\*\*\*\*.\*\*\*\*\*@\*\*\*\*\*.\*\*\*

## Chef de rayon POISSONNERIE

### EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- / **ATACADAO TANGER**  
*\* Remplissage ; Suivi des commandes CHR ; Service clients ; Contact clients ; Contrôler la qualité des produits frais ; Assurer les inventaires hebdomadaires ; Passation des commandes ; Suivi DLC ; Vérifier la conformité de la marchandise aux normes de réception ; Contrôler les procédures du système HACCP.*
- / **Chef de rayon FRUITS & LEGUMES**  
**ATACADAO TANGER**  
*\* Gestion de commande  
\* Gestion d'équipe  
\* Gestion de stock  
\* Suivi de chiffre d'affaire et la marge  
\* Suivi et analyse des promotions  
\* Assurer la disponibilité et la fraîcheur des produits  
\* Organisation de travail  
\* Assurer les bonnes pratiques d'hygiène  
\* Assurer l'inventaire hebdomadaire et mensuel*
- / **Chef de rayon POISSONNERIE**  
**PIENTURE en bâtiment**  
*\* Gestion de commande  
\* Gestion d'équipe  
\* Relation clientèle  
\* Gestion de portefeuille clients CHR & PARTICULER  
\* Suivi de chiffre d'affaire et la marge  
\* Suivi et analyse des promotions  
\* Organisation de travail  
\* Assurer les bonnes pratiques d'hygiène  
\* Vérifier la conformité de la marchandise aux normes de réception  
\* Assurer l'inventaire hebdomadaire et mensuel  
\* Recruter et former les nouveaux personnels*

### DIPLOMES ET FORMATIONS

- / **diplôme niveau bac en sciences de vie et terre - BAC**
- / **Formation de technique d'accueil et service client**
- / **formation system HACCP**
- / **formation technique de vente**
- / **formation méthode de gestion d'un rayon**
- / **formation de gestion d'équipe**

## **COMPETENCES**

---

Word, Excel, GMS, GOLD, Internet

## **COMPETENCES LINGUISTIQUES**

---

<b>Anglais</b>	Elémentaire
<b>Français</b>	Bilingue
<b>Arabe</b>	Bilingue

## **CENTRES D'INTERETS**

---

Voyages, Lecture, Sport, Internet