



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

La Queue-en-Brie (94510)

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

MANAGER BOUCHERIE Autonome, organisé, dynamique, réactif, esprit d'équipe, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- juil. 2017 / aujourd'hui** **Chef de rayon : BOUCHERIE-VOLAILLE-CHARCUTERIE- FROMAGE**
Disponibilité janvier 2022
Gestion des rayons
- *Boucherie trad&ls,*
- *volaille trad&ls,*
- *charcuterie trad&ls traiteur,*
- *fromage trad&ls*
- janv. 2014 / déc. 2016** **Boucher-responsable boucherie**
Boucherie LS-Trad
- janv. 2011 / févr. 2013** **Commercial Viandes-Abats**
- sept. 2008 / oct. 2010** **Commercial Viandes**
carcasse-P.A.D
- mars 2006 / sept. 2008** **Manager Boucherie ls-trad Volaille**
Leclerc Coulommiers 7500 m2
2 ans au poste de Manager Boucherie-Volaille
- janv. 2003 / sept. 2005** **Commercial recrutement GMS**
- mars 2002 / sept. 2002** **Commercial Charcuterie GMS**
- mai 2000 / févr. 2002** **Manager de département produits frais**
Leclerc Champigny 5000 m2
- mai 1998 / févr. 2000** **Manager boucherie volaille**
Leclerc Champigny 5000 m2
- juin 1995 / mars 1998** **Manager boucherie volaille**
Leclerc Provins 5000 m2
- juin 1988 / avr. 1992** **Manager boucherie ls**
Carrefour Orléans 5000 m2

DIPLOMES ET FORMATIONS

- sept. 1999 / juin 2008** **Management, Législation Sociale, HACCP, Merchandising**
- sept. 1987 / juin 1988** **Formation Gestion et Comptabilité**
- sept. 1983 / juin 1986** **CAP Préparateur en produits carnés - CAP**

COMPETENCES

Maitrise les domaines suivants :

- Gestion d'un compte d'exploitation,
- les achats gestion des stocks,
- mise ne avant des marchandises, implantations, assortiments,
- optimisation des rendements

Encadrement d'équipes de 4 à 15 personnes

CENTRES D'INTERETS

Plongée sous-marine, footing, culture physique

Disponibilité géographique:

ILE DE FRANCE

BOUCHES DU RHONE

PROVENCE ALPES COTE D'AZUR