



\*\*\*\*\*

\* \*\*

La Queue-en-Brie (94510)

\*\*\*\*\*

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

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

### EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

|                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|--------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| juil. 2017 / aujourd'hui | <b>Chef de rayon : BOUCHERIE-VOLAILLE-CHARCUTERIE- FROMAGE</b><br>Disponibilité janvier 2022<br><i>Gestion des rayons</i> <ul style="list-style-type: none"><li>- Boucherie trad&amp;ls,</li><li>- volaille trad&amp;ls,</li><li>- charcuterie trad&amp;ls traiteur,</li><li>- fromage trad&amp;ls</li></ul> |
| janv. 2014 / déc. 2016   | <b>Boucher-responsable boucherie</b><br>Boucherie LS-Trad                                                                                                                                                                                                                                                    |
| janv. 2011 / févr. 2013  | <b>Commercial Viandes-Abats</b>                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| sept. 2008 / oct. 2010   | <b>Commercial Viandes</b><br>carcasse-P.A.D                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| mars 2006 / sept. 2008   | <b>Manager Boucherie ls-trad Volaille</b><br>Leclerc Coulommiers 7500 m2<br><i>2 ans au poste de Manager Boucherie-Volaille</i>                                                                                                                                                                              |
| janv. 2003 / sept. 2005  | <b>Commercial recrutement GMS</b>                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| mars 2002 / sept. 2002   | <b>Commercial Charcuterie GMS</b>                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| mai 2000 / févr. 2002    | <b>Manager de département produits frais</b><br>Leclerc Champigny 5000 m2                                                                                                                                                                                                                                    |
| mai 1998 / févr. 2000    | <b>Manager boucherie volaille</b><br>Leclerc Champigny 5000 m2                                                                                                                                                                                                                                               |
| juin 1995 / mars 1998    | <b>Manager boucherie volaille</b><br>Leclerc Provins 5000 m2                                                                                                                                                                                                                                                 |
| juin 1988 / avr. 1992    | <b>Manager boucherie ls</b><br>Carrefour Orléans 5000 m2                                                                                                                                                                                                                                                     |

### DIPLOMES ET FORMATIONS

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

## COMPETENCES

---

Maîtrise 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