



***** *****

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

Villeneuve-sur-Lot (47300)

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

Responsable des produits frais libre service, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

mars 2009 /

Responsable des produits frais libre service

Biocoop

** Gestion avisée d'un budget annuel permettant d'assurer le parfait fonctionnement de mon service en contrôlant rigoureusement les dépenses, en masse salariale et en cout logistique*

** Conception d'indicateurs clés et d'outils d'évaluation permettant de surveiller précisément l'efficacité des mesures mises en place pour la qualité du service magasin et la productivité .*

** Recrutement, formation et gestion d'une équipe de 30 a 40 collaborateurs.*

** Utilisation experte de WMS pour les tâches quotidiennes et la production .*

sept. 2000 / févr. 2009

Responsable de conditionnement

ESTILLAC

** Supervision des membres de l'équipe de production, incluant notamment le recrutement, la formation et la gestion quotidienne du personnel.*

** Élaboration de programmes et de tableaux de gestion pour piloter l'activité et suivre ses performances grâce à des indicateurs.*

** Élaboration du planning de production agroalimentaire, y compris les coûts, les délais, la sécurité, les quantités, les normes environnementales, etc.*

** Suivi précis des indicateurs clés de performance en place dont le rendement, la productivité, le respect des délais, etc.*

** Organisation de réunions avec la direction et le service qualité afin de faire le point sur le fonctionnement de l'usine, d'identifier et de résoudre les problèmes .*

janv. 1995 / mai 2000

Chef de cuisine

Restaurant LATRILLE

** Émission de commandes hebdomadaires auprès de fournisseurs de confiance en négociant des délais de livraison et tarifs avantageux.*

** Supervision et amélioration du travail d'une équipe de 6 personnes produisant plus de 100 assiettes par jour.*

** Évaluation des niveaux d'inventaire tous les mois et commandes passées pour le réapprovisionnement avant épuisement des stocks.*

** Développement et préparation de plats mémorables et passionnants qui ont attiré de nouveaux clients dans l'établissement et ont fait augmenter les revenus du restaurant .*

DIPLOMES ET FORMATIONS

sept. 1989 / juil. 1994

CAP , BEP , BP et BM - CAP

Lycée professionnelle hôtellerie la palme Agen, 47

/

formation manager; formation expert WMS; formation SST , évacuation , incendie

RENNES; DAMAZAN

COMPETENCES

WMS

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français