



MARIE 2 ENFANTS
Permis B

Agde (34300)

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

MANAGEUR DE RAYON TRADITIONNEL, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

août 2010 /

MANAGEUR DE RAYON TRADITIONNEL

HYPER U AGDE

Gestion du rayon traiteur, charcuterie et fromage à la coupe Recrutement et management de l'équipe Relations clientèle Gestion et suivi des plannings Achats Directs Suivi du CA, des marges commerciales et de la démarque Suivi des assortiments, des stocks et des rotations des produits Mise en place d'opérations commerciales et d'animations Suivi et analyse des ventes Accueil et formation des nouveaux embauchés et stagiaires

janv. 2010 /

DIRECTEUR DE LA RESTAURATION

CLUB DE VACANCES BELAMBRA ISLE SUR LA SORGUE

Toutes les fonctions du Responsable Restauration et mise en place du produit restauration Belambra (gestion bar, cuisine et salle, séminaires, groupes et familles).

janv. 2003 / janv. 2010

RESPONSABLE DE LA RESTAURATION

CLUB DE VACANCES BELAMBRA CAP D'AGDE

Recrutement et management des équipes de restauration et maintenance Responsable production et qualité Gestion et suivi des plannings Gestion du compte d'exploitation restauration Elaboration et pilotage des budgets dédiés à la restauration Suivi des coûts et analyse du CA et des marges Responsable de la gestion des stocks Mise en place et suivi des procédures HACCP, audits et formations Accompagnement des évolutions des collaborateurs Gestion d'évènements (offres thématiques, séminaires)

janv. 1988 / déc. 1989

CENTRE DE VACANCES OCCAJ VILLARS DE LANS

Construction des menus et cartes Production en liaison froide et liaison chaude Commandes et gestion des stocks avec outils informatiques Contrôles et archivages des éléments de traçabilité Management de l'équipe de restauration Responsable de l'entretien et du suivi du matériel de restauration

janv. 1987 /

HOTEL RESTAURANT CLIMAT DE France PONCHARRA

janv. 1987 /

CHEF DE CUISINE

RESTAURANT LES ROCHES NOIRES CAP D'AGDE

janv. 1985 / déc. 1986

CENTRE

CENTRE DE VACANCES EUROVILLAGE CAP D'AGDE

Préparations froides, chaudes, desserts et remplacement du chef de cuisine en son absence.

janv. 1984 / déc. 1985

ROTISSERIE 2000 CHAMROUSSE

janv. 1984 /

RESTAURANT L'AMARETTE PORT CAMARGUE

janv. 1983 /

RESTAURANT LE ST MURY PRAPOUTEL LES 7 LAUX

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ juin 1997

TECHNIQUES CULINAIRES

ECOLE HOTELIERE FERRANDI PARIS

/ juin 1982

CAP ECOLE HOTELIERE GRENOBLE - CAP

/

**HYGIENE (HACCP) LABORATOIRE ALPA ET CABINET ERICMARTIN;
MANAGEMENT INSTITUT DU MANAGEMENT**