



** ** ** ** ** ** ** **
Pulligny (54160)

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

SYNTHÈSE PROFESSIONNELLE, Confirmé

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

mai 2021 /

RESPONSABLE CAISSE ET RAYON

Aldi, Metz

Être fortement autonome grâce à une grande organisation.

Communiquer en interne et en externe de façon efficace.

Planifier quotidiennement les tâches en fonction des besoins.

Prioriser les tâches afin de réduire les situations de stress.

Établir un emploi du temps clair afin d'assurer l'accomplissement des tâches en temps et en heure.

Effectuer un inventaire individualisé des différents types d'articles.

Accorder une attention particulière au respect du règlement interne et des normes.

sept. 2018 / mai 2021

RESPONSABLE ADJOINT DE CAISSE

Leader Price, Neuves-Maisons

Assurer l'ouverture et la fermeture du magasin, participer à l'accueil et à la vente et gérer les réclamations des clients.

Organiser l'agencement de la surface de vente pour la rendre attrayante et contrôler la bonne tenue du magasin dans le but de renvoyer une image positive auprès de la clientèle tout au long de son passage.

Gérer, filtrer les appels entrants et prendre note des messages à transmettre.

Étudier les différentes dimensions du problème afin de trouver des solutions efficaces.

sept. 2013 / août 2018

EMPLOYÉ DE LIBRE-SERVICE

Leader Price, Pompey

Optimiser l'espace de stockage et participer au réassort du magasin.

Mettre les articles en rayon en respectant les consignes de merchandising afin d'avoir des linéaires attrayants pour les clients.

Manutentionner des produits de la chaîne du froid, les transporter de la réserve aux rayons frais du magasin avec un transpalette.

août 2012 / août 2013

SERVEUR EN SALLE

Restaurant "Les Chardonnerets", Ceintrey

Prendre les commandes des clients en notant minutieusement les demandes pour les transmettre avec justesse au personnel de cuisine.

Assurer la mise en place de la salle de restauration en dressant les tables, les places réservées et prendre connaissance des plats du jour.

Vérifier le bon déroulement d'un repas en restant disponible pour débarrasser en temps voulu la table du client et pour veiller à ce qu'il ne manque de rien.

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ juil. 2012

BREVET PROFESSIONNEL - HÔTELLERIE/RESTAURATION

CFA Henri Bazin, Nancy

/ juin 2011

BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES - HÔTELLERIE/RESTAURATION

Lycée Stanislas, Villers-lès-Nancy

COMPETENCES LINGUISTIQUES
