



Caen (14000)

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

Responsable de dépôt, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- janv. 2003 / déc. 2007 directeur du site (commercial ,maintenance)**
SARL LEMARDELE
,Yamaha...
*l'entreprise avait un CA de 1,6 ME et 10 personnes lors de l'achat et 2 ans après nous avions un CA de 2,5 ME et management de 14 personnes .Développement de marché des administrations, des professionnels de l'agriculture(tracteurs , matériels pour la polyculture et céréalières) et de l'espace vert (B to B) ,ainsi que le marché plaisance et loisir (B to C).
Vente de mes parts et rachat de l'entreprise en 2007 par mon associé*
- janv. 2002 / janv. 2003 Master**
Grand Ouest
*Etude de reprise de l'entreprise les reflets de la mer à Gouville/mer avec le créateur Rémy Hardy.
En parallèle, je préparais le concours d'entrée en Master de management à IGIA à Jouy-en-josas en
Collaboration avec le campus d'HEC, CPA Exécutive et du CRC.*
- janv. 2001 / janv. 2002 Category manager**
BOULANGERIE DE L'EUROPE SURGELE (51) GROUPE PURATOS
(GMS, Grossistes, Industriels, Chaînés, Indépendants)
* Développement de la gamme sandwiches (snacking, développement en Restauration Hors Foyer)
* trade marketing avec les enseignes et les grossistes, manager de 6 personnes
- janv. 2001 / Chef des Ventes et compte clé**
Carrefour
* Négociation avec les centrales Nationales de la GMS en pain précuit (Carrefour, Système U, Casino)
/
(GMS, RHF, RHD , Grossiste, Cash and Carry, Industriel)
CA en 1997 * 30 M€ * septembre 2000 * 40 M€
* Création et développement de Centrale Régionale, Nationale (Scanormande, Système U Nord-Ouest...), d'industriels (Toque Angevine, BPA...) et de Cash and Carry (Promocash...)
- janv. 2001 / Direct Ménager France »**
* Conseil et stratégie au sein de l'entreprise de mon épouse (+ 150% en 7 ans).
- mars 1999 / Commercial**
beurre de Normandie
* Création et développement d'une marque de viennoiserie au (croissants, pains au chocolat, chaussons aux pommes, galettes des rois) - Résultat: 1,5 M€ de CA
* Management de 40 à 60 personnes
* Formation sur les lancements de nouveaux produits, management commercial (Cabinet Al Conseil)
- août 1995 / Responsable de dépôt**
Havre (76)
Création et développement de ce dépôt

janv. 1993 / déc. 1997 ORTIZ SURGELES, THIRIET Lisieux (1)

janv. 1992 / déc. 1993 RYCKEBOER
*Inventeur de la 4ème gamme « Florette » et des purées fraîches
« Créaline » : « Prix de la qualité au SIAL 1994 »*

** Résultat : Ces missions m'ont permis d'élaborer et d'adapter les produits au marché et de les commercialiser tout en contrôlant les coûts de chaque opération sur le marché de l'industrie de la RHF RHD.*

Activité : billard russe, vtt, jet ski, permis voiture + E, moto, bateau

janv. 1989 / déc. 1991 **Chef de Secteur en P.G.C.**
RENAUD DANJOU (50) Salaisonnier et B.O.F « la tradition Fromagère »
Prospection, Référencement en Hyper et Super (coupe et L.S.) et animations des rayons.

janv. 1986 / janv. 1989 **Cuisinier OP1 titularisé à l'Hôpital**
Vire (14)

janv. 1979 / déc. 1984 6 saisons hôtelières (Mont Saint Michel)

/ **Négociateur et consultant**
Grand Ouest
*(B to B) création du secteur et activité de boulangerie
* Prospection, analyse de gestion, vente d'entreprise (SARL, Fond de commerce, Immobilier...)
* Elaboration du montage juridique, fiscal, financier et de gestion de patrimoine.
* Conseil en Marketing et de Commerce auprès des Chefs d'entreprise.*

DIPLOMES ET FORMATIONS

sept. 2002 / juin 2003 **Master : Management opérationnel des métiers du vivant - BAC+4**
IGIA Jouy-en-josas

/ **juin 1993** **3ème cycle : Gestion et Management des Industries Agro-alimentaires -**
BAC+6 et plus
ESCAIA Paris

/ **juin 1992** **2ème cycle: CC2A Cadre Commercial Agro-alimentaire**
CCI de Saint Lô

/ **juin 1991** **BTS Force de Vente en alternance - BAC+2**
ESSCOT Rennes

/ **juin 1986** **Bac Hôtelier - BAC**
Lycée de Granville

/ **juin 1984** **BEP de cuisine - BEP**
Lycée Hôtelier de Dinard

COMPETENCES
