

Philippe M. - Né en 1982
01120 Montluel
4 ans d'expérience
Réf : 1206281812

Chef de service / chef d'equipe

Ma recherche

Je recherche tout type de contrat, sur toute la région Rhone Alpes, dans le Bâtiment.

Formations

D.E.F.O. au Collège Evariste Gallois, Meyzieu
Niveau C.A.P. pâtisserie
Certificat de Pratique Professionnel : Maître d'Hôtel
Permis VL, CACES 1, 2, 3, 4, 5, 5+ (Tereva, Bressolles), Utilisation du LOGOTIEL AS 400
B, VL + CACES 1, 2, 3, 4, 5, 5+

Expériences professionnelles

09/2010 à Aujourd'hui Chef de Service (Expédition) TEREVA, Bressolles

07/2010 -09/2010 Chef d'Equipe (Service Préparation) TEREVA, Bressolles

12/2008 -07/2010 Réceptionnaire, Préparateur, ou Chargeur TEREVA, Bressolles 05/2007-12/2008 Traiteur
Boucherie FARGET, Genas

03/2005-05/2007 Réceptionnaire TEREVA, Bressolles

07/2000-02/2005 Magasinier-vendeur LYPSIS, Chassieu 03/1997-07/2000 Opérateur teinture MAMET & Cie,
Genay

Atouts et compétences

Les Compétences techniques

 Exécuter des opérations de réception, Contrôler la conformité de la livraison

 Renseigner les supports de suivi de commande et transmettre un état des produits détériorés et du matériel défectueux

 Charger les colis et les acheminer en zone d'expédition ou de stockage

 Conseiller et informer les clients sur les produits et effectuer la vente

 Planifier, organiser, et contrôler les opérations logistiques d'un service de chargement

 Coordonner l'activité d'une équipe

 Avoir des relations avec différents interlocuteurs /services (préparateurs, caristes, services commerciaux, clients, fournisseurs...)

Les connaissances

 Des modalités de préparation de commande, de stockage

 Des techniques d'emballage et de conditionnement, des procédures de reconditionnement

 Des techniques d'inventaire

 Des gestes et postures de manutention

 Des règles et consignes de sécurité

(Expert)

Centres d'intérêts

- Pétanque, vélo...