

Mohamed B. - Né le 11/01/1969
59280 Armentières
27 ans d'expérience
Réf : 1511130604

Directeur administrative et commerciale / responsable du personnel / conducteur de travaux / chef de chantier

Ma recherche

Je recherche tout type de contrat, sur toute la région Nord Pas de Calais, dans l'Administration et juridique, le Batiment.

Formations

1991-1992 :

Formation d'encadrement, gestion en hôtellerie et restauration à l'UNIFHORT d'ARRAS niveau B.T.H (bac+2).
Encadrement, gestion, marketing, communication et négociation.

Stage pratique effectué à l'hôtel les Baladins à ARRAS (gestion de la situation journalière du restaurant et l'hébergement)

1989-1990 : Chargé d'affaire internationale. Formation générale aux techniques du commerce international à l'IFCE à DUNKERQUE niveau bac+4 (Vente, Marketing, communication, logistique, gestion...)

1982-1984 : science économie à l'université de Lille I

1980: Bac A

Expériences professionnelles

1997-2012

Responsable de l'entreprise A.B Rénovation de bâtiment second oeuvre (peinture décoration, revêtements sols et muraux, carrelage, et faïence, enduit, Placoplatre, sablage rejointoiement, électricité, toiture, pose de sanitaire) - Gestion des contrat d'entretien des bâtiments en électricité, chauffage, et bâti. c.a. environ 150 mille €/an, effectif 2 à 3 personnes) - Gestion administrative et commerciale (prospection de la clientèle, devis, répondre aux appels d'offres, achat des matériaux, planning des chantiers, recrutement, facturations, caisse et banque, écritures comptable....) - Gestion des chantiers sur le terrain (respect du cahier des charges, respect des délais, contrôle de la qualité des travaux, réception des chantiers....)

1995-1996

Directeur de brasserie LE VESUVIO à LILLE, 220 couverts/jour (Gestion du personnel, suivi et contrôle des feuilles de situations journalières et cumuls du C.A, inventaire et marge brute à la fin du mois...)

1992-1995

Responsable du cafétéria ERIS CARREFOUR de STAINS, région parisienne, Chiffre d'affaire environ 12 millions Fr/an, mille couverts/jour, effectif 32 personnes) - Gestion du personnel (recrutement, planning horaires du personnel...) - Gestion de marchandise (commande, stock, contrôle des d.l.c.....) - Gestion de caisse (contrôle de caisses, situation journalière du restaurant et inventaire chaque fin du mois)

1985-1989

Réceptionniste, night auditor à l'hôtel mercure (3 étoiles) à Lille englos - Gestion de la réception de l'hôtel (accueil, réception des clients, réservations, facturations) - Gestion de la situation journalière de l'hôtel et du restaurant

Langues

- Français : lu et parlé - Arabe : lu et parlé - Anglais : lu et parlé parlé: scolaire / écrit: notions

Atouts et compétences

- Gestion administrative et commerciale
- Gestion des chantiers sur le terrain
- Gestion du personnel
- Suivi et contrôle des feuilles de situations journalières et cumuls du C.A
- Inventaire et marge brute à la fin du mois
- Gestion de marchandise
- Gestion de caisse (Expert)

Permis

B

Centres d'intérêts

- La pêche