

Agnès M. - Née
01480 Villeneuve
25 ans d'expérience
Réf : 2008310847

Chef d'équipe suppléant réception

Ma recherche

Je recherche tout type de contrat, sur toute la région Auvergne-Rhône-Alpes, dans le Transport et Manutention.

Formations

2020 : Formation

Formation de tuteurs Prévention pénibilité au travail Prévention des risques d'atteinte à la santé EPI niv. 1

Expériences professionnelles

1999 à ce jour :

Chef d'équipe suppléant Réception/Réceptionnaire chez Itm-lai (groupement Les Mousquetaires) sur Reyrieux

Chef d'équipe suppléant Réception - (Reyrieux - 01) Objectif : Garantir la qualité du travail effectué dans le respect des procédures, règles d'hygiène et de sécurité, par un management de proximité adapté à chaque situation

Gestion des quais : respect du planning de réception, organisation de la circulation et attribution des quais

Animation de réunion et briefing quotidien

Gestion de stockage

Gestion des retards de livraisons

Gestion du personnel (adéquation entre effectif et charge de travail, éléments variables de paie)

Mise en place du planning de production

Traitement des litiges à quai / Accueil chauffeurs

Réceptionnaire - (Reyrieux - 01) Déchargement et contrôle quantitatif et qualitatif des palettes et colis

Répartition des palettes et colis en zone de réception

Organisation du rangement, de la propreté et de la circulation sur le quai de livraison

Détection des anomalies de livraison et information pour prise en charge des litiges

Formation des nouveaux entrants (procédures et respect des consignes, logiciel interne, commande vocale)

1996 - 1999 :

Employée de service rayon frais chez Géant Casino sur Villefranche

Mise en rayon Commandes fournisseurs Gestion des stocks

1994 - 1995 :

Stagiaire chez Maaf/bata sur Villefranche

Accueil client, mise en rayon, gestion des stocks, mise en place opérations commerciales

Langues

Français (Oral : courant / Ecrit : expérimenté)

Atouts et compétences

Assurer le suivi et l'organisation de l'activité réception –Manager une équipe de 5 à 10 personnes –Gérer le suivi de

la qualité de service –Gérer les litiges à quai –Etre l'interlocuteur des différents services internes –Etre le garant du respect des normes et des règles d'hygiène et de sécurité