

**Justine B.** - Née en Avril 1984  
**97410 Saint-pierre**  
**5 ans d'expérience**  
**Réf : 2107131214**

## Chargee de developpement & formatrice

### Ma recherche

---

Je recherche tout type de contrat, sur toute la région DOM TOM, dans les Services commerciaux.

### Formations

---

**2020** : Formation

Formatrice PRAP 2S

/Formatrice SST

/Habilitation Formation Hygiène alimentaire

**2008** : Bac +3 à UFR Anglet sur Anglet

Licence professionnelle AGRE

**2007** : Bac +2 à lycée BORDA de DAX sur Dax

BTS Métiers de l'eau

**2004** : Bac à lycée BORDA de DAX sur Dax

Baccalauréat Série S mention Assez Bien

### Expériences professionnelles

---

**04/2020 à ce jour** :

Chargée de développement et Formatrice en bureau de prévention et formation chez 2l-ips sur Saint Paul (97)

- Formatrice en hygiène alimentaire (Création d'une formation HPS pour le RSMA de St Pierre)
- Formatrice SST, Elaboration du bloc 3 prévention et sécurité au domicile pour le TP ASMAT
- Formatrice PRAP 2S (création du déroulé pédagogique PRAP 2S et IBC pour l'habilitation auprès de l'INRS)
- Référente Travailleurs Handicapés - Ateliers handicap avec l'Agefiph
- Veille Marchés Publics, Développement des supports et outils pédagogiques

**02/2018 - 03/2020** :

Responsable de Secteur chez Groupe La Boucherie sur Saint Paul (97)

- Contrôler la gestion des différents sites, Aider les directeurs à optimiser leur restaurant
- Veillez au respect des process et des normes HACCP
- Formation du personnel en hygiène et sécurité alimentaire
- Collaboration avec nos fournisseurs (négociation de prix, mise en place d'évènements)

**12/2016 - 01/2018** :

Directrice de restaurant chez Avernza, Groupe La Boucherie sur Saint - Pierre (97)

- Ouverture d'un nouveau restaurant
- Recrutement et formation du personnel

**04/2016 - 11/2016** :

Assistante de direction chez La Boucherie Saint Pierre sur Saint Pierre (97)

- Assurer le service en salle et la satisfaction client
- Gestion des stocks et commandes fournisseurs

**06/2014 - 12/2014 :**

Responsable de restaurant chez Atelier Vivanda sur Paris (75)

Gestion de l'établissement dans son ensemble (stocks, commandes, CA, clientèle, ...)

**02/2013 - 05/2014 :**

Responsable de boutique chez Maison Kayser sur Paris (75)

- Formation et gestion de l'équipe sur la qualité des produits et l'accueil clients
- Garante du développement du chiffre d'affaire et de la gestion des stocks

**04/2012 - 01/2013 :**

Directrice de restaurant chez Low Groupe La Boucherie Beaucozé

- Ouverture d'un nouveau restaurant, Recrutement et formation du personnel
- Mise en place des normes HACCP et des process en cuisine
- Gestion des stocks, Elaboration de la carte et des fiches techniques produits, plannings

**09/2011 - 03/2012 :**

Assistante de direction chez La Boucherie St Barthélémy D'anjou

- Gestion administrative et humaine du restaurant, Assurer la satisfaction client
- Assurer la gestion des stocks et des commandes
- Formation du personnel

**09/2010 - 08/2011 :**

Manager en restauration rapide chez Mc Donald's sur Angers

**06/2008 - 07/2010 :**

Responsable d'affaires bureau d'études environnemental chez Geociam Tarnos

**09/2005 - 06/2008 :**

Equipièrre polyvalente chez Mc Donald's sur Dax

## Langues

---

Espagnol (Oral : scolaire / Ecrit : intermédiaire)

## Logiciels

---

Pack Office

## Atouts et compétences

---

CHARGE E DE DEVELOPPEMENT & FORMATRICE

## Permis

---

Permis B