

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

CHARGEES DE DEVELOPPEMENT & FORMATRICE

Permis

Permis B