

Melanie P. - Née le 03/05/1982
95240 Cormeilles-en-parisis
Plus de 10 ans d'expérience
Réf : 2401091334

Chargée d'affaires

Ma recherche

Je recherche tout type de contrat, en Ile de France, dans les Services commerciaux.

Formations

2022 : Bac Pro à APAVE TAVERNY
BAC PRO CVC

2006 : Bac +5 à ESHOTEL sur St Ouen
NIVEAU MASTER HOTELLERIE RESTAURATION option management

2005 : Bac +2 à ESHOTEL sur St Ouen
BTS HOTELLERIE RESTAURATION option management

2003 : Bac +2 à Ecole Médéric sur Paris
BAC HOTELLERIE RESTAURATION option management

2002 : Bac +2 à Lycée Montesquieu sur Herblay
BAC COMPTABILITE GESTION option comptabilité

Expériences professionnelles

2022 à ce jour :

Chargée d'affaires chez Entreprise Specialisee En Enceintes Climatiques Et Thermiques Pour Les Laboratoires Pharmaceutiques Et L'industrie De Pointe

Mise à jour des contrats de maintenance et suivi

- Chiffrage pour travaux, pièces, maintenance
- Gestion des approvisionnements et des délais
- Gestion et planification des interventions des techniciens
- Suivi des chantiers, relations commerciales et de communication avec la clientèle
- Veille au respect des budgets et des encours de facturation
- Suivi et optimisation des KPI du service
- Synergie avec les services commerciaux et achats

2013 - 2020 :

Responsable logistique et ADV chez Fuxia

- Coordonne et contrôle la logistique de la réception de la commande a la livraison pour 40 restaurants
- Gestion des livraisons et enlèvements dans le respect des délais
- Gestion de la relation fournisseurs (+ de 100), de la négociation tarifaire, des litiges, et de la facturation
- Suivi des stocks et des ratios marchandises
- Paramétrage du système informatique via logiciel interne (tarifs, suivi des factures, création de nouveaux produits etc)
- Interface entre le personnel des restaurants et les fournisseurs
- Sensibilisation du personnel des restaurants à la gestion des stocks et maitrise des ratios

2011 - 2013 :

Responsable adjointe de production chez Caisse Des Ecoles

- Suivi et contrôle de la mise en place du service dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité (8500 repas jours)
- Création des fiches techniques et contrôle des ratios de matières premières
- Gestion des achats et des stocks
- Gestion des plannings des agents et encadrement

2006 - 2010 :

Maître d'hôtel Room service chez Hotel Lutetia

- Accueil de la clientèle et service de qualité
- Organisation et gestion du service et du personnel
- Prise de commandes clients, commandes et suivi fournisseurs, contrôle des caisses
- Comptabilité du service

Langues

Anglais (Oral : scolaire / Ecrit : intermédiaire), Espagnol (Oral : scolaire / Ecrit : débutant), Français (Oral : maternelle / Ecrit : expérimenté)

Atouts et compétences

- Assure le service clients - Sens des responsabilités et des priorités - Aptitudes rédactionnelles et d'analyses - Réactive et gestion du stress - Fiable et productive

Permis

Permis B

Centres d'intérêts

- Développement durable
- Technicité liée au métier de CVC
- Energies renouvelables
- Sensibilité à l'environnement
- Métiers culinaires
- Théâtre, musique
- Voyage, trekking