Directeur GÉnÉral

Né(e) en 1970 · 77330 Ozoir-la-Ferrière · Plus de 10 ans d'expérience · Réf. 2109161103

Ma recherche

Contrat recherché : Tout contrat
Zone : Ile de France
Mobilité : sur toute la région
Rémunération : A étudier
Secteur : Services commerciaux

Formations

2021

Expériences professionnelles

2009 - 2019 — DIRECTEUR GÉNÉRAL

- Tenue d'une organisation souple et responsable, avec une hausse durable du chiffre d'affaires de 7M d'€uros, grâce aux contrôles des prévisions, à l'amélioration des budgets, à l'ajustement des stratégies opérationnelles, aux remaniements complet sur les techniques de travail et matériels, ainsi que la restructuration des compétences et des services.
- Gestion du changement et de la réorientation stratégique d'une entreprise lors d'une restructuration importante, notamment grâce à la création d'une structure de fabrication au Portugal afin de réduire les coûts et augmenter la cadence et réduire les délais liés aux commandes des clients
- Gestion d'une équipe de 90 personnes en France et 8 aux Portugal, supervision de l'embauche, de la formation et de l'évolution professionnelle de chacun, ainsi que la tenue et l'élaboration des dossiers juridiques.
- Mise en place et montage des projets pour suivre l'intégralité de l'inventaire de l'entreprise et une meilleure gestion des achats et des sorties de matériels.
- Organisation complète du marketing de la société (salons, flyers, diffusion informatique) destinée à occuper le terrain et mettre les innovations de l'entreprise en pole position.
- Surveillance et gestion de la structure de fabrication au Portugal

2005 - 2009 — A MON COMPTE

REPRISE D’UNE ENTREPRISE DE BATIMENT- Revalorisation de l’entreprise et revente

1999 - 2004 — DIRECTEUR ADJOINT

Gestion de la formation des employés pour améliorer le rendement et les résultats commerciaux.
- Amélioration des effectifs pendant les périodes de pointe en créant des horaires de travail sans conséquences pour la clientèle et le restaurant.
- Maintien du chiffre affaire chaque année par l’organisation des coûts salariaux
- Mise en place en collaboration d'objectifs ambitieux avec le service commercial et terrain pour assurer le succès de l'entreprise et renforcer la motivation.
- Estimation des changements attendus dans les opérations commerciales et ajustements proactifs des horaires des employés, ainsi que des niveaux d'inventaire pour répondre aux besoins.
- Mise en place des politiques et procédures établies par le groupe du directoire et motiver les employés pour faciliter le bon fonctionnement des activités.
- Gestion des normes opérationnelles internes et des objectifs de productivité.
- Seconder le directeur d'exploitation dans le cadre des décisions opérationnelles quotidiennes par retour de rapport

1994 - 1999 — MAITRE D’HOTEL - ADJOINT DU DIRECTEUR

- Organisation des services
- Mise en place de la relation grandes tables avec les tours opérateurs
- Fidélisation de la clientèle du show-business
- Organisation des plannings des services
- Suivis et contrôle des Caisses
- En charge de l’optimisation des roulements de services 24/24
- Respect des normes d’hygiène et des sécurités
- Gestion des équipes de service (65 personnes)

1989 - 1989 — PROJETS RÉALISÉS

. Sauvetage d’une entreprise en faillite
. Création d’un pôle de direction solide et soudé
. Productivité augmentée
. Création d’un bureau de recouvrement fonctionnel
. Mise à niveau des dossiers juridique prud’homal
. Développement du carnet client
. Restructuration des compétences interne
. Innovations des produits vendus
. Amélioration administrative
. 90% des dossiers prud’homal gagnés
. Restructuration comptable importante
. Mise en sécurité du personnel (EPI)
. Partenariat solide avec des fournisseurs clés
. Économie sur la flotte des véhicules
. Sécurisation du magasin contre les vols et suivi en temps réel des stocks automatisés
. Réussite d’une rentabilité constante
. Revalorisation d’une entreprise en déclin sur 3 ans
. Élaboration d’un organigramme fonctionnel et cohérent
. Relationnel constructif avec les délégués du personnel
. Réduction des coûts de production

1989 - 1994 — RESPONSABLE DE RESTAURANT

Gestion d’une équipe de 15 employés, supervision de l’embauche, de la formation, respect des règles de sécurité, des standards de service et de la formation professionnelle de chacun des employés

- Organisation de soirée à thème
- Suivi des commandes, des arrivages et des stocks
- Gestion et Organisation des services
- Vérification et tenue des caisses de service et mise en banque
- Gestion du chiffre d’affaire et de la rentabilité
- Recherche de nouveaux clients par la mise en place de soirées à thème, évènements précis, clubs, séminaires…

Langues

Français (Courant)

Compétences

. Développement du personnel
. Négociations des contrats
. Compétences juridique salariale
. Compétences opérationnelles
. Gestion de centre de revenus
. Traitement et gestion comptable
. Gestion du personnel
. Capacité d’analyse des enjeux
. Solution de problème
. Apporteur d’idées
. Recrutement et suivi des contrats
. Respect des conformités légales
. Gestion des conflits interne
. Gestion des comptes
. Gérer la rentabilité
. Analyses des compétences
. Marketing et commercial
. Traitement et gestion des budgets
. Suivi et mise en place des projets

Atouts

. Persévérant

. Ambitieux
. Posé
. Droit

Permis

Permis B

Fiche anonyme — l'identité et les coordonnées du candidat sont communiquées aux recruteurs qui en font la demande sur pmebtp.com.