

59260 Lille
5 à 10 ans d'expérience
Réf : 2503250126

Assistante de direction

Ma recherche

Je recherche tout type de contrat, sur toute la région Hauts-de-France, dans le Batiment.

Formations

06/2018 : Bac +3 à Fac Lille 3
Licence de Psychologie

Expériences professionnelles

12/2023 - 05/2024 :

Directrice en Intérim chez Mcdonald's sur Lille (59)

Supervision Globale : Direction et supervision de l'ensemble des opérations du restaurant générant 2,5M annuels, de 4 managers et de 35 équipiers. Gestion Stratégique : Élaboration et mise en oeuvre de stratégies pour atteindre les objectifs commerciaux et financiers du restaurant, prévisions de vente et plannings pour les managers et les équipiers. Leadership et Développement : Recrutement, formation et développement d'une équipe de managers et d'équipiers, encadrement continu pour identifier et développer les talents au sein de l'équipe en favorisant un environnement de travail positif et motivant.

04/2022 - 04/2022 :

Directrice-Adjoint chez Mcdonald's sur Lille (59)

Supervision des équipes : Encadrement de 7 managers et suivi quotidien de leurs activités. Gestion disciplinaire des employés. Leadership : Supervision et développement d'une équipe de managers et d'équipiers. Gestion opérationnelle : Coordination des opérations quotidiennes pour garantir l'efficacité et la qualité du service. Gestion administrative : Recrutement/DPAE, suivi des indicateurs de performance, gestion des prévisions CA et des stocks.

03/2019 - 03/2022 :

Responsable Opérationnel chez Mcdonald's sur Lille (59)

Gestion d'équipe : Encadrement de formation et développement d'une équipe de 60 équipiers. Service client : Assurance d'un service de qualité, résolution des plaintes et fidélisation de la clientèle dans un restaurant moyennant 28000 transactions par mois. Gestion pôle planning : Acquisition des principes de base de la gestion d'équipe, de la planification des horaires et de l'organisation des tâches. Préparation des prévisions de ventes en fonction des tendances du restaurant. Gestion pôle stock : Supervision des opérations quotidiennes, gestion des stocks - suivi inventaire hebdo et mensuel et mise en place de plan d'action sur produit sensible. Gestion pôle formation : Encadrement continu pour fournir des opportunités de formation et de développement professionnel, suivi des nouvelles recrues. Gestion pôle PEP : Suivi quotidien et mensuel de l'entretien des différents équipements du restaurant.

Permis

Permis B