

NATALE GIACALONE

EMPLOYE COMMERCIAL INTERNATIONAL

PROFIL

Responsable de magasin rayon boucherie/charcuterie avec 4 ans d'expérience, je gère les approvisionnements et supervise les promotions pour maximiser les ventes. Réactif et à l'écoute des clients, je m'assure de leur satisfaction en offrant un service irréprochable. Mon leadership et ma capacité à former les équipes sont des atouts essentiels.

EXPÉRIENCE

Responsable de magasin rayon boucherie/Charcuterie, 01/2021 - 07/2025

DESPI, Mandelieu La Napoule - CDI

- Gestion des approvisionnements pour garantir une offre variée et de qualité au rayon boucherie/charcuterie.
- Supervision de la mise en place des promotions et des opérations commerciales pour dynamiser les ventes.
- Collaboration avec les équipes de vente pour optimiser l'expérience client et augmenter la satisfaction.
- Élaboration de fiches techniques pour assurer la conformité des produits aux normes sanitaires en vigueur.
- Contrôle de la qualité des produits en rayon afin de garantir la fraîcheur et la sécurité alimentaire.
- Formation continue des équipes sur les techniques de vente et les normes d'hygiène spécifiques au secteur.
- Analyse des tendances de consommation pour adapter l'offre en fonction des attentes des clients.
- Optimisation de l'agencement du rayon pour faciliter l'accès aux produits et améliorer l'expérience client.
- Encadrement d'une équipe et suivi des performances dans une optique de développement professionnel des collaborateurs.
- Accueil chaleureux des clients, écoute de leurs demandes et réclamations, dispense de conseils et renseignements.
- Organisation et supervision du bon déroulement des tâches courantes : réception des livraisons, tenue du magasin, étiquetage, balisage.
- Développement d'une relation privilégiée avec la clientèle, axée sur la confiance et un service irréprochable.

CHEF BOUCHER, 07/2018 - 01/2021

CASINO, FREJUS - CDI

-  81 IMPASSE DE LA BAUME,
ESTEREL GRAND PARC BT 217,
83600 Fréjus (83)
-  06/44325988
-  agongiacalone@gmail.com
-  05/08/1965
-  Italienne
-  PERMIS B/Véhiculé
-  Marié
-  Disponible dès maintenant

COMPÉTENCES

- Négociation avec fournisseurs
- Prise de décision rapide
- Capacité à travailler sous pression
- Analyse de données ventes

- Gestion des commandes spéciales pour répondre aux besoins variés des clients et optimiser les ventes.
- Supervision de l'équipe de boucherie pour garantir un service de qualité et le respect des normes d'hygiène.
- Formation continue sur les nouvelles techniques de découpe pour améliorer l'efficacité et la précision des opérations.
- Évaluation de la qualité des viandes reçues pour assurer la conformité aux standards de l'entreprise.
- Contrôle régulier des stocks pour anticiper les besoins et éviter les ruptures de produits.
- Gestion des réclamations clients pour assurer leur satisfaction et renforcer la fidélité à l'enseigne.
- Planification des tâches quotidiennes pour assurer une organisation fluide et efficace des opérations en boucherie.
- Application des normes de sécurité alimentaire pour maintenir un environnement de travail sain et conforme.

FORMATION

CAP, Boucherie/Charcuterie
Istituto Superiore - Trapani

CENTRES D'INTÉRÊT

- Pratique du chant depuis toujours!
- Musique

LANGUES

Italien



Allemand



Langue maternelle

Français

Courant

Courant