

Manon Doumenc

Mise en rayon

COORDONNÉES

65 avenue du maréchal Leclerc ,
79200, Parthenay

0771678419

manondoumenc96@gmail.com

COMPÉTENCES

- Mise en place d'actions commerciales
- Mise en rayon et étiquetage
- Facing et mise en rayon
- Mise en rayon des produits
- Mise en rayon et présentations

LANGUES

Anglais

Débutant

CENTRES D'INTÉRÊT

PROFIL PROFESSIONNEL

Titulaire d'un Bac Professionnel, je me distingue par mon attitude positive et dynamique.
Énergique et autonome je suis en quête de nouveau challenge, je souhaite rejoindre une organisation à laquelle je pourrais apporter mon sérieux et la joie de vivre.

PARCOURS PROFESSIONNEL

Mise en rayon 08/2022 - Actuel
Super U - Chemillé-en-Anjou - CDI

- Approvisionnement, réassort des rayons et étiquetage des articles.i
- Contrôle des DLC des produits en rayon, retrait des produits périmés.
- Mise à jour de l'affichage des prix selon les instructions du chef de rayon.
- Contrôle des stocks en réserve pour éviter les ruptures de produits, signalement des besoins d'approvisionnement au gérant.
- Rangement et réassortiment des rayons, création de visuels attractifs, application des consignes (merchandising, facing, rotation des produits), signalement des besoins de réapprovisionnement.
- Mise en place des nouvelles têtes de gondole.

Stage 03/2022 - 04/2022
Monbana - Cholet - Stage

- Approvisionnement, réassort des rayons et étiquetage des articles.
- Réception des marchandises, contrôle de la conformité de la livraison et de l'état des emballages.
- Accueil des clients, réponse aux demandes d'informations sur le menu et les produits, prise des commandes.

Stage 01/2020 - 02/2020
Pimkie - Cholet - Stage

- Accueil des clients, réponse aux demandes d'informations sur le menu et les produits, prise des commandes.
- Approvisionnement, réassort des rayons et étiquetage des articles.
- Échanges avec les salariés pour découvrir leur métier et comprendre le fonctionnement de l'entreprise.

Vendeuse en boulangerie 02/2018 - 02/2018
Boulangerie - Cholet - Stage

- Encaissement des achats, remise des tickets de caisse et de la monnaie pour les paiements en espèces.
- Vente des produits de boulangerie en assurant un service de qualité pour fidéliser les clients et développer le chiffre d'affaires.
- Disposition attractive et mise en valeur des produits de boulangerie sur les présentoirs.
- Respect des protocoles de sécurité alimentaire pour protéger les clients.

FORMATION

Baccalauréat profesionnel : Commerce - vente , 09/2019 – 06/2022
La Providence – Cholet

Brevet : Professionnel , 09/2018 – 06/2019
La Providence – Cholet – Assez bien