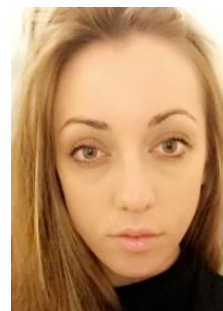


AMANDINE LENGRONNE

RESPONSABLE MAGASIN

Manager expérimentée et professionnelle, possédant de solides compétences en matière de leadership et d'établissement de relations. Représentante commerciale centrée sur les besoins de la clientèle et disposant d'une expérience de plus de 8 ans dans l'apport de solutions aux clients.



13/04/1991 - Permis B

Adresse : 5 Rue Jean Milon - 35000 Rennes

Téléphone : 06.01.88.87.00 ☎

E-mail : amandine.lengronne.pro@gmail.com

PARCOURS PROFESSIONNEL

Septembre 2018

Manager

MARIE BLACHERE, CESSON SEVIGNE - ILLE ET VILAINE

Mutation de mon magasin suite à de multiples déplacements sur des ouvertures en Normandie, Bretagne, Pays de la Loire et Centre Val de Loire.

Novembre 2016

Manager

MARIE BLACHERE, boulangerie Marie Blachère de Tournaville

- Nombreux déplacements pendant plusieurs mois.
- Manager de magasin à Romorantin (Loir et Cher - Centre Val de Loire) ainsi que Pontivy (Morbihan - centre Bretagne)
- Formation de départ au poste d'ajointe « manager magasin » sur la boutique d'Alençon (Orne - Normandie) en novembre 2016 avant d'assurer l'ouverture du magasin de Tournaville en décembre 2016.

Juin 2016 À Octobre 2016

Vendeuse en boulangerie, MAISON TOULORGE (Querqueville)

- Ouverture en juin du magasin, gestion de la boutique, cuisson du pain, vente, commande, formation des apprentis, fermeture des caisses...

Mai 2016 À Juin 2016

Vendeuse en boulangerie,

MAISON TOULORGE BOULEVARD DE L'EST (Cherbourg)

- Formation de 1 mois sur le site pour faire l'ouverture de la nouvelle boutique.

Février 2016 À Avril 2016

Employée polyvalente

APOSTROPHE CAFETERIA E LECLERC (Equerdreville)

- Ouverture et fermeture de la cafétéria en autonomie.

COMPÉTENCES

- Bonnes connaissances du Pack Microsoft Office
- Gestion de la clientèle
- Vente
- Accueil
- Recrutement
- Business
- Traitement et gestion de la trésorerie
- Management et organisation
- Dynamique

- Loisirs : fan de mode, vélo, yoga, natation, marche à pied

FORMATION

- 2013 : Obtention du Brevet professionnel (CFA, CAEN)
- 2011 : Obtention du CAP / BEP « service en restaurant » (Groupe FIM, CHERBOURG)
- 2008 : 1^{ère} année de BEP Vente (Lycée privé Thomas Hélye, CHERBOURG)

Octobre 2015 À Janvier 2016

Responsable de vente

BOULANGERIE PATISserie CLEROT (BARNEVILLE-CARTERET)

- En CDI: ouverture et fermeture en autonomie, vendeuse saisonnière, organisation des ventes, caisse, prise de commande.

Février 2014 À Novembre 2015

Chef de rang

L'HOTEL RESTAURANT LA MARINE, ETOILE MICHELIN (BARNEVILLE-CARTERET)

Septembre 2013 À Janvier 2014

Réceptionniste

HOTEL IVAN VAUTIER 5 ETOILES, ETOILE MICHELIN RESTAURANT (CAEN)

- Suivi des réservations des chambres, réception téléphonique, organisation, réservation pour le restaurant, room service, accueil client.

Septembre 2013 À Janvier 2014

Chef de rang

THALAZUR THALASSOTHERAPIE 4 ETOILES (OUISTREHAM)

Septembre 2013 À Janvier 2014

Chef de rang

GRAND HOTEL DE CABOURG 5 ETOILES MGALLERY COLLECTION GROUPE ACCORD (CABOURG)

Septembre 2012 À Août 2013

Chef de rang

HOTEL IVAN VAUTIER 5 ETOILES, ETOILE MICHELIN RESTAURANT (CAEN)

- Service en restaurant étoilé, accueil clientèle haut de gamme en français et en anglais, conseils clients, présentation, suivi, mise en place, gestion des stocks, room service, petit déjeuner, bar, caisse

Janvier 2011 À Janvier 2012

Serveuse

- En alternance au restaurant LE PILY 1 étoile Michelin à CHERBOURG avec le GROUPE FIM d'Agneaux (MANCHE)
- Accueil, présentation de la carte et conseils, service gastronomique avec présentation des plats, mise en place....

Janvier 2009 À Janvier 2011

Serveuse

BRASSERIE LE COMMERCE, GROUPE FIM de CHERBOURG

- Alternance professionnelle : Accueil clientèle, service et gestion de nombreuses tables, gestion du bar, entretien....

Janvier 2008 À Janvier 2009

Vendeuse au GROUPE FIM de CHERBOURG

Janvier 2005 À Janvier 2007

GEMO

- Stages : salon de coiffure, salon d'esthétique, centre socio culturel pour jeunes enfants et adolescents, vente en magasin, bar, restaurant.