



Maxence JOUBERT

20 ans

171 Route de Vienne
69008 LYON
06 03 95 90 95

maxence.joubert@esdes.uclv.fr

Permis B
PSC1
TOEIC (850/990)

Qualités

Ouverture d'esprit



Capacité d'adaptation



Gestion d'équipes



Communication



Créativité



Langues

Anglais



Espagnol



Russe



Coréen



LSF



RECHERCHE STAGE 5 MOIS SUPPLY CHAIN /GESTION / FINANCE

PROFIL

Etudiant en École de Commerce à l'ESDES, ancien chef scout avec une bonne expérience en gestion de groupes. J'ai pour projet d'apporter les innovations de demain au monde de l'import-export. De nature éclectique, je m'intéresse à beaucoup de sujets et suis quotidiennement l'actualité dans le monde. J'aime entreprendre et je souhaite faire de demain un monde meilleur à mon échelle.

EXPÉRIENCE

2021 : Equipier polyvalent Domino's Pizza

AVB 2, LYON (69) – CA 2,7M€

Prise de commande VAE, livraisons de commandes en vélo électrique, confection/make-line des pizzas et autres plats

2020 : Vendeur en magasin

GO SPORT, LE MANS (72) – CA 428M€

Tenue de rayons, implantation des nouvelles collections, suivie des stocks et conseil client.

2019 : Agent administratif

OFIB, LE MANS (72) – CA 1,5M€

Gestion de la transition des formations en présentiel vers la nouvelle plateforme de e-learning. Compétences en utilisation des outils informatiques et compréhension des différentes structures réseau de formation.

2016-2019 : Chef scout

Scouts d'Europe, LE MANS (72)

Gestion d'un groupe de 7 jeunes entre 12 et 17 ans (groupe que l'on appelle « patrouille »). Puis depuis 2018, en tant que chef louveteau avec, à charge, des enfants de 8 à 12 ans. Expériences très gratifiantes en matière de compréhension d'autrui et de gestion de groupes.

2016-auj. : Baby Sitter

FRANCE

Garde d'enfants en bas et moyen âge (6 mois à 10 ans), supervision des repas, hygiène de vie et coucher des enfants. Capacité d'adaptation aux situations occasionnelles (pleurs, vomis, incapacité à dormir, ...).

2015 : Employé en restauration

Ernest'Inn, LE MANS (72)

Service en salle des commandes, gestion de stocks, réapprovisionnement des cuisines, préparations de plats, entretien du restaurant. Expérience de la restauration dans son ensemble.

Expériences autres : Manutention

FRANCE

Déménagements à plusieurs reprises, travaux de reconstruction et d'aménagement de maison.

FORMATION

2020-auj. : École de Commerce

ESDES, Lyon (69)

Cursus FAST TRACK en école de commerce. Puis, Bachelor B2 en Marketing et Business international. Actuellement, en dernière année.

2016-2019 : Diplôme du Baccalauréat Scientifique

Lycée Notre-Dame, LE MANS (72)

Parcours Scientifique, Option SVT, Spécialité Mathématiques, Option Arts Plastiques, Option DNL Physique Chimie. Mention obtenue : Assez Bien

CENTRES D'INTÉRÊTS

- Cuisine
- Voyages
- Mode
- Langues étrangères
- Sports (arts martiaux, course à pied, musculation)
- Créations électroniques, informatique
- Dessin, photographie