



Manuel ZUANON
14 rue Cassan, 84000 Avignon
07.50.64.01.16
manuelzuanon@gmail.com
20/10/1986 (37 ans), marié

CHARGÉ D'ACCUEIL

OBJECTIF

Décrocher une alternance pour ma L3 informatique de gestion

Diplôme

2024 Développeur web (niveau 5) - OpenClassrooms

COMPÉTENCES CLEFS

Accompagnement et soutien : écoute active, accompagnement des personnes en situation de précarité, gestion des situations délicates, soutien moral et pratique.

Gestion administrative et coordination : élaboration de plannings, coordination des soins, gestion des ressources, suivi des dossiers usagers.

Service à la personne : identification des besoins des bénéficiaires, développement de portefeuilles clients B2B/B2C, fidélisation et prospection, aide à l'accès aux soins primaires.

Gestion logistique : maîtrise des inventaires et des stocks, négociation avec les fournisseurs, gestion des devis et des commandes.

Compétences interpersonnelles : gestion des conflits, travail en équipe, animation d'ateliers éducatifs, développement personnel et professionnel du personnel.

EXPÉRIENCES PROFESSIONNELLES

Auxiliaire de Vie

Indépendant, mars 2022 - aujourd'hui
ACAP, Draguignan, 6 mois
APEF, Bagnols-sur-Cèze, 9 mois

- Service aux bénéficiaires et relation avec les familles.
- Administration des services, coordination des soins et des services pluridisciplinaires.
- Gestion de plannings.

Commercial Indépendant

Cosmétique & Savon Artisanal, Secteur Var, 2019 - 2020

- Gestion logistique : gestion de stocks, négociation avec les fournisseurs, minimisation des pertes.
- Gestion des devis, des commandes et des facturations.
- Service à la clientèle et vente : développement de portefeuilles clients B2B/B2C par prospection et fidélisation.
- Marketing en ligne (conception de site web, de logo).

Restaurant Flunch de Bagnols-sur-Cèze

Adjoint de Direction, **5 ans**

Manager, **2 ans**

Employé Polyvalent de Restauration, **3 ans**

- Direction d'équipe et leadership (27 employés).
- Gestion administrative et financière : supervision de plannings, organisation et planification, gestion des ressources.
- Gestion de la caisse et des flux avec analyses financières.
- Supervision des inventaires et des stocks. Gestion des commandes.
- Formation et développement du personnel pour améliorer les performances. Élaboration de plannings.
- Maîtrise des inventaires et des stocks, minimisation des pertes (méthode first-in / first-out des DLC). Contrôles Qualité.
- Contribution à la gestion des opérations de cuisine, polyvalence des postes : entrées, grill, pizza, desserts, etc.

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

- Permis B et véhicule personnel.
- Maîtrise des suites Office, base de données (SQL, MongoDB, ...) , CMS, mailing, HTML/CSS/JS, Recat, Node.js, etc
- Brevet HACCP pour l'industrie agroalimentaire.
- Brevet F4/T2 - Niv 2 (Certificat de qualification pour les artifices et effets spéciaux pyrotechniques).
- Anglais niveau B2.