

Kokouvi Florent DRAVIE

Tél: +228 98319831

E-mail: florentdravie@gmail.com

Linkedin: florentdravie

Lomé, Togo

PROFIL PERSONNEL

Expérimenté dans la boulangerie, j'ai bâti une connaissance de plus de 10 ans en gravissant tous les échelons, de commis de la boulangerie au Gérant de la structure. Manager de terrain habitué aux environnements à forte pression, je maîtrise aussi bien la gestion d'équipe et l'optimisation des ventes que les aspects techniques de production et de logistique. Ma priorité est de transformer chaque défi opérationnel en une opportunité de satisfaction client et de rentabilité.

COMPETENCES

- Accueil, conseil client
- Gestion d'équipe
- Postes en production (pétrissage, façonnage, fermentation, cuisson)
- Service de vente, caisse
- Capacité à travailler en équipe et sous pression
- Bonne capacité physique et adaptation facile
- Sens de l'organisation
- Excellente communication orale et écrite
- Langues : Français (niveau élevé) - Anglais (niveau basique)
- Connaissances informatiques : Microsoft Windows, MacOS, Microsoft office, les services Google ...
- utilisation des AI
- Utilisation de Canva

CURSUS SCOLAIRE

BACCALAUREAT D'ENSEIGNEMENT SECONDAIRE

VIC INTELLIGENTSIA, Lomé-Togo | Juil. 2010

(Diplôme d'Etude Secondaire, soit 13 années d'étude)

REFERENCES

- Sur demande

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

Gérant de Boulangerie

Plus de 50 hrs/semaines

Boulangerie LA GRÂCE, Lomé-TOGO | Janv. 2023 - à présent

- Superviser et coordonner les activités du personnel de vente et des caissiers;
- Répartir les tâches et établir les horaires de travail;
- Résoudre les problèmes qui peuvent survenir, par exemple ceux liés aux plaintes des clients et aux pénuries de marchandises;
- Préparer des rapports sur les chiffres de ventes, les techniques marchandes et les problèmes liés au personnel;
- Embaucher et former ou voir à la formation du personnel des ventes; surveiller et rendre-compte de leur rendement;
- Aider le personnel dans l'exécution des tâches
- Assurer le maintien des critères visuels et de l'image du magasin, tels que les étalages, l'affichage et la propreté du magasin;
- Peut accomplir les mêmes tâches que les travailleurs supervisés;
- Peut accomplir des fonctions de direction, si nécessaire, telles que l'ouverture et la fermeture du magasin, la gestion des plaintes formulées, l'élaboration et la mise en oeuvre de stratégie de commercialisation et la réception des livraisons.

Boulangier et livreur de pains,

Plus de 50 hrs/semaines

Boulangerie LA GRÂCE, Lomé-TOGO | Oct. 2016 - déc. 2022

- Préparer la pâte pour les pains et les petits pains selon les recettes ou les commandes spéciales des clients;
- Faire cuire les produits au four;
- S'assurer que les produits sont à la hauteur des normes de qualité exigées;
- Etablir un calendrier de production
- Acheter les fournitures de boulangerie et de pâtisserie;
- Voir, au besoin, à la vente et à la mise en marché des produits;
- Planifier les horaires de livraison et les voies normales;
- Charger et décharger la cargaison, les biens ou les marchandises;
- Effectuer un rapport et faire les comptes au Supérieur hiérarchique;

Commis de boulangerie,

avec plus de 50 hrs/semaines

Boulangerie LA GRÂCE, Lomé-TOGO | Août. 2015 - oct. 2016

- Garnir les étagères, et les présentoirs, et tenir la marchandise propre et en ordre;
- Diriger les clients vers les endroits où se trouvent les produits recherchés et répondre aux demandes de renseignements;
- Balayer, au besoin, les allées, épousseter les tablettes et exécuter d'autres tâches de nettoyage général;
- Charger et décharger la cargaison, les biens ou les marchandises;
- Emballer les achats des clients dans le magasins ou pour l'expédition ou la livraison aux clients;
- Déballer les marchandises reçues par le magasin et compter, peser et trier ces produits;
- Saisir, faire le suivi et traiter les commandes des clients et générer des rapports d'inventaire;