

Melle Lassalle Laura

14 Place Sabinus Valière 87000 Limoges
07.78.87.19.91 / lauramaelys87@outlook.fr
Célibataire, 1 enfant
Véhiculée

EXPERIENCES

Conseillère Encaissement et Administration – Metro – Limoges - Juillet 2019 à ce jour

- Ouverture et fermeture de l'entrepôt et du système caisse
- Participation à l'organisation des transferts des flux financiers vers les banques
- Gestion des accès au coffre en toute sécurité
- Traitement des paiements, des factures, des procédures d'encaissement spécifiques (acomptes, paiements différés, rabais, reprises, règlement d'impayés, etc...), encaissement et vérification de la caisse
- Suivi du recouvrement des créances et des impayés
- Assurer la satisfaction client notamment par la qualité de service et la fluidité du passage en caisses
- Traitement des réclamations clients et des litiges, proposition de solutions et orientation vers le bon interlocuteur
- Adaptation des plannings en fonction des effectifs et de l'activité du secteur
- Mise en rayon, inventaire, gestes et postures de manutention

Employée polyvalente en Boulangerie-Pâtisserie - La Fournée des Ruchoux – Limoges - Février 2015 à Décembre 2018

- Accueil du client, encaissement et vérification de la caisse, prise et préparation des commandes
- Mise en place des produits en vitrine, retrait des produits impropres à la vente
- Lamage et cuisson du pain, des viennoiseries, des quiches et des pizzas, traiteur (sandwichs et salades)
- Confection de ballotins de chocolats
- Entretien du magasin, manipulation des produits d'entretien, prise des températures dans les frigos et vitrines réfrigérées

Préparatrice de commande – Chronodrive – Limoges - Mai 2014 à Juin 2014

- Scannage des produits pour assurer la bonne préparation des commandes
- Chargement des produits et acheminement en zone d'expédition et de stockage
- Préparation des commandes clients selon les procédures de sécurité et prélèvement des produits d'après les bons de commande

Plongeuse, aide cuisine – Restaurant Pizzeria – Le Marco Polo – Limoges - Juin 2012 à Février 2014

- Rangement des locaux et des zones de stockage de manière ordonnée et pratique
- Participation aux tâches de cuisine (épluchage des légumes, dressage des plats)
- Préparation du poste de travail avec le matériel de plonge (produits lessiviels, éponges, gants)
- Séchage de la vaisselle et des ustensiles de cuisine après leur lavage en machine, nettoyage des surfaces de travail des ustensiles de cuisine et de la vaisselle

Employée polyvalente en Boulangerie-Pâtisserie - Boulangerie Paul – Limoges - Mai 2007 à Janvier 2011

- Mise en place des produits en vitrine, retrait des produits impropres à la vente
- Entretien du magasin, manipulation des produits d'entretien, prise des températures dans les frigos et vitrines réfrigérées
- Accueil du client, encaissement et vérification de la caisse, prise et préparation des commandes, service au salon de thé
- Cuisson des viennoiseries, des quiches et pizzas, traiteur (sandwichs et salades), confection de pains surprises et décoration des bûches de Noël

Hôtesse de caisse – Hyper Champion – La Souterraine - Avril 2007 à Juin 2007

- Encaissement et vérification de la caisse
- Mise en rayon

Préparatrice de commandes – OCP – Limoges - Février 2007 à Mars 2007

- Préparation des commandes de produits médicaux pour des entreprises pharmaceutique
- Respect des délais de livraison et des procédures de sécurité en vigueur

ÉTUDES

Formation Action Insertion Professionnelle – FEL – Limoges - 2007

Préparation du BEP Vente Action Marchande - Lycée Edouard Vaillant – Saint-Junien – 2005

COMPETENCES

Facturation	Gestion du flux d'argent
Saisie informatique	Suivi des dossiers
Esprit d'équipe	Ecoute attentive
Sens du service	Résolution de problèmes

CENTRES D'INTERETS

Cuisine, lecture, cinéma, vide-greniers

