



# THIRIET DANIELLE

CHEF DE SECTEUR/ RESPONSABLE QHSE

Dynamique, dotée d'un réel leadership et communicante, j'aspire à relever des nouveaux challenges et développer de nouveaux projets et concepts en les menant à la réussite en y intégrant mes équipes au moyen d'un management participatif.

## PROFIL

Management, Formation, négociation, analyse, contrôle, résolution des problèmes.

FORMATIONS BTS COMPTABILITÉ D'ENTREPRISE

## CONTACT

TÉLÉPHONE :  
0640429985

E-MAIL :  
thirietdanielle2@gmail.com

Permis B

## LOISIRS

Badminton, fitness, musique, art

## FORMATION

FORMATIONS BTS COMPTABILITÉ D'ENTREPRISE

## PARCOURS PROFESSIONNEL

**EXPÉRIENCES PROFESSIONNELLES 08/2022 Actuellement  
RESPONSABLE COMMERCIAL SECTEUR 83/06/34 - PROVENCE  
CHARCUTERIE**

Suivi du  
Fichier client GMS toutes enseignes des secteurs et prospection  
nouveaux clients à l'aide du CRM.

**04/2019 08/2022 RESPONSABLE QUALITÉ DU SITE ET RESPONSABLE DE  
DÉPARTEMENT FRAIS MÉTIERS. - HYPER U SAINT MAXIMIN LA SAINTE  
BAUME 83**

Retenue pour une création de poste de responsable qualité du site, j'ai accompagné l'entreprise dans la mise en place de process et PMS dématérialisés, en formant et mettant en place tous les process et en formant les équipes des frais métiers et des rayons étant impactés par le service qualité et règlementaire. J'ai mis en place les différents concepts de transformation de produits comme : La fumaison Une cuisine centrale La fabrication de Glace artisanale La biscuiterie La fabrication de charcuterie sur place Le traiteur de la mer Le snacking La fabrication de burger à la minute Management d'une équipe globale en frais métier de 80 personnes et 350 personnes sur le site en interaction pour le service Qualité. Gestion de la crise COVID avec tout ce que cela pouvait impliquer coté salarié comme coté client. Gestion des réclamations clients Interlocutrice avec les services de contrôle (répression des fraudes, gendarmerie maritime, service des douanes ....) Formation continue du personnel HACCP et PMS. Gestion des EPI. Gestion des équipes entretien salariées et prestataires Equipement des laboratoires de transformation Contrôle et suivi des PMS Contrôle et suivi des obligations règlementaires étiquetage, provenance, traitement, allergènes, fiches recettes, contrôle du suivi des températures de cuisson, de stockage, de présentation à la vente.....

**06/2018 03/2019 RESPONSABLE RAYON CHARCUTERIE TRAITEUR  
FROMAGE - INTERMARCHE BARJOLS** Gestion assortiment, négociation fournisseur, management, respect HACCP et PMS, achats, gestion chiffre d'affaires, marge, démarque. Gestion planning

**03/2018 04/2018 VENDEUSE PRÊT À PORTER - MINO DU SUD**

Vente, conseils, théâtralisation, encaissement

**03/2017 03/2018 OPÉRATRICE DE PRODUCTION ET D'EXPÉDITION - CATRICE GOURMET**

Fabrication de produits d'épicerie fine (sel aromatisés, huiles aromatisées, préparation des commandes avant expédition. Respect des PMS et Traçabilité manuelle.

**01/2017 03/2017 VENDEUSE PRÊT À PORTER DE LUXE - EQUIVOQUE**

Conseil, vente, encaissement, entretien du magasin.

**10/2016 12/2016 RESPONSABLE RAYON TRAITEUR TRADITIONNEL ET FROMAGE COUPE - LECLERC BRIGNOLES**

Gestion assortiment, négociation fournisseur, management, respect HACCP et PMS, achats, gestion chiffre d'affaires, marge, démarque. Gestion planning

**04/2016 09/2016 RESPONSABLE RAYON TRAITEUR ET FROMAGE COUPE - HYPER U FRANQUEVILLE SAINT PIERRE 76**

Gestion assortiment, négociation fournisseur, management, respect HACCP et PMS, achats, gestion chiffre d'affaires, marge, démarque. Gestion planning

**01/2015 05/2015 FORMATRICE COMMERCE (MISSION REMPLACEMENT) - AFPA ELBEUF 76**

Encadrement et formation à des apprenants en reconversion, méthodes de vente, gestion des stocks, comportement, étude de cas, mise en situation pour des Bacs pro commerce et BTS MUC.

**05/2012 12/2014 RESPONSABLE DE SECTEUR TRAITEUR, FROMAGE COUPE, POLE RESTAURATION - LECLERC YVETOT 76**

Gestion assortiment, négociation fournisseur, management, respect HACCP et PMS, achats, gestion chiffre d'affaires, marge, démarque. Gestion planning Création Brasserie hors ligne de caisse

**10/2008 01/2012 CHEF D'ENTREPRISE PRÊT À PORTER FEMME, URBAIN CHIC. - CHARISMATIQUE**

Achat, vente, conseils, gestion, vente sur site internet, expédition.

**08/2002 09/2008 CHEF DE RAYON, CHEF DE SECTEUR BAZAR (PERMANENT, SAISONNIER, ESPACE CULTUREL, BRUN BLANC), ADJOINT DE DIRECTION - LECLERC LE HOULME 76**

Gestion assortiment, négociation fournisseur, management, respect HACCP et PMS, achats, gestion chiffre d'affaires, marge, démarque. Gestion planning Développement nouveau concept (rôtisserie et pole pizza) Création poste responsable qualité, formation du personnel, contrôle et suivi des PMS, Recrutement.

**01/1992 01/2002 EMPLOYÉE COMMERCIALE - CHARCUTERIE TRAITEUR PRIMEUR THIRIET**

Vente, encaissement, présentation, fabrication, entretien

