

Sandy Ayacootee

Manager de restaurant-Manager IKEA France

Hœnheim (67) 67800

sandy.aya83@gmail.com

+33 6 42 89 15 82

- Professionnel qualifié, doté d'une solide expérience dans le domaine commercial, de l'accueil, de la gestion client, du travail en salle et soucieux d'offrir une qualité de service irréprochable,
- Manager d'équipe
- Excellente présentation et souriant
- Bon gestionnaire

Informations personnelles

Date de naissance: 1983-01-26

Niveau d'expérience global: Expérimenté(e)

Expérience

Responsable de salle en restauration

LA TABLE DE MARQUE-Basket Center-Comité Départementale de Basket 67 - Strasbourg (67)
octobre 2021 - aujourd'hui

Ouverture de restaurant : participation à l'organisation et lancement du restaurant;

Management de toute l'équipe de salle, organisation du travail d'équipe, planification des horaires, gestion des embauches parfois en étroite collaboration avec le gérant du restaurant;

Contrôle de la marge brute d'exploitation et développement et fidélisation de la clientèle.

Gestion des approvisionnements, tenue des stocks et des commandes relatives au bar et à la cave ainsi que la gestion du choix des fournisseurs en collaboration plus ou moins étroite avec le gérant du restaurant;

Négociations des prix de réservation de groupe en collaboration avec la cheffe de cuisine et le gérant de restaurant,

Accueil de la clientèle pendant le service;

Organisation des réceptions et des privatisations du restaurant.

Vendeur conseil-conception

Lapeyre - Souffelweyersheim (67)

décembre 2020 - septembre 2021

Accueil client;

Conception et vente de projets de cuisine, salle de bain, menuiserie intérieur et extérieur, clôture, porte de garage, carrelage intérieur et extérieur avec outil 3D et logiciel interne;

Établissement et proposition de devis, vente de financement et de produits additionnels;

Suivi et relance des dossiers devis, vente, financement client;

Travail en transverse avec les autres services magasin (logistique, installation, administration);
Participation à la mise en application des offres commerciales de l'enseigne.

Shopkeeper Market Hall-Cuisiner/Manger

IKEA - Orléans (45)

août 2017 - janvier 2019

Gestion d'une équipe de 4 collaborateurs;
Encadrement de l'équipe Vente magasin;
Supervision de l'embauche, de la formation et de l'évolution professionnelle de l'équipe;
Analyse des comportements des consommateurs et des tendances du marché, développement de l'expérience d'achat client;
Collaboration avec les départements Logistique et Communication & Aménagement;
Organisation des activités marketing de l'étape initiale à l'exécution en passant les améliorations;
Organisation, planification et mise en place des ventes additionnelles.

Shopkeeper Libre Service Meuble

IKEA - Orléans (45)

juin 2016 - août 2017

Ouverture du Magasin Ikea Orléans Août 2016.
Finalisation avec Ikea Expansion du Libre Service Meuble, mise en place des zones commerciales.
Management d'une équipe de 8 collaborateurs, supervision de l'embauche, de la formation et de l'évolution professionnelle de l'équipe, Organisation de réunions d'équipe mensuelles.
Responsable des vente de l'assortiment "Outdoor";
Collaboration avec le Showroom et les département Logistique pour coordonner les activités en liens avec le calendrier commerciale et évènementiel;
Responsabilité de 70% des flux de marchandises meubles :

- Optimisation des stocks en fonction des ventes prévisionnelles,
- Optimisation des places de vente de la surface commerciale sur 7 500m2,
- Optimisation du merchandising pour faciliter le repérage et l'expérience clients.

Pilotage de projets :

- Formateur Vente Active
- Mise en place de workshops,
- Implantation des activités nationales dans le respect du calendrier commercial,
- Analyse des risques éventuels,
- Analyse et plans d'actions Sales Location Management

Vendeur Libre Service Meuble

IKEA - Strasbourg (67)

août 2010 - mai 2016

Optimisation des place de ventes

Responsable Logistique Flux Marchandises

HABITAT FRANCE - Strasbourg (67)

juin 2008 - juillet 2010

Gestion d'une équipe de 3 employés, supervision de l'embauche, de la formation et de l'évolution professionnelle de chaque employé,
Suivi des commandes à l'aide de systèmes fonctionnels et coordination avec le dépôt central pour assurer un stockage et une distribution efficace en magasin des produits.

Formation

Bac +2 (BTS, DUT, DEUG) en Restauration, Hôtellerie et Tourisme

Lycée hôtelier Alexandre Dumas - Illkirch-Graffenstaden (67)

septembre 2003 - juin 2004

Baccalauréat / Niveau bac en Restauration, Hôtellerie et Tourisme

CEFPPA Adrien-Zeller - Illkirch-Graffenstaden (67)

septembre 2001 - juin 2003

CAP / BEP en Restauration, Hôtellerie et Tourisme

Lycée Hôtelier Alexandre Dumas - Illkirch-Graffenstaden (67)

septembre 1999 - juin 2001

Compétences

- Planification d'événements
- Restauration
- Ventes
- management (4 ans)
- Service à la clientèle
- Compétences en supervision
- Communication

Langues

- anglais - Intermédiaire

Informations complémentaires

Informatique: SAP, SLM TOOLS, MHS, GADD, ChronoGestor, Isell, EXCEL Cognos, Maximo