



Employée Commerciale Polyvalente

Jenat-Naeem SEILER

Keyholder

Disponible immédiatement

30 Rue Bossuet, 25300 Pontarlier

Née le 23 octobre 2003 à Montbéliard
Nationalité française

Permis B – Véhicule personnel

contact@jenat-naeem.com
06 74 22 70 56

COMPÉTENCES

Vente & Commerce

- Accueil & conseil client
- Encaissement & caisse
- Merchandising
- Mise en rayon & réassort
- Gestion des stocks
- Inventaires

KEYHOLDER

Gestion opérationnelle

- Fermeture de magasin
- Gestion des clés
- Sécurisation des caisses
- Formation collaborateurs
- Procédures de sécurité
- Gestion autonome

FORMATION

Pâtisserie

- Fabrication artisanale
- Normes HACCP
- Gestion matières premières
- Organisation laboratoire

LANGUES

Langues

Français Langue maternelle

Anglais Niveau A2

PROFIL

Qualités

- Autonomie
- Polyvalence
- Sens des resp.
- Esprit d'équipe
- Ponctualité
- Organisation
- Adaptabilité
- Service client
- Gestion du stress
- Apprentissage rapide

INTÉRÊTS

Centres d'intérêt

- Pâtisserie
- Cultures
- Langue
- Développement professionnel

*Du contact client au conseil en rayon,
je m'adapte, j'engage, je fidélise.*

Près de 3 ans d'expérience en commerce et grande distribution.
Évolution Keyholder dès janvier 2024. Mobilité Suisse.

Expérience professionnelle

PARCOURS

Juil. 2023 – Aujourd'hui

Employée Commerciale Polyvalente – Keyholder

Action France · Pontarlier, France

Vente & Commerce Accueil client Keyholder Gestion opérat.

- Accueil, renseignement et conseil de la clientèle
- Encaissement et gestion des opérations de caisse
- Mise en rayon, réassort quotidien, merchandising
- Réception et contrôle des marchandises, inventaires
- Fermeture autonome du magasin (Keyholder depuis janv. 2024)
- Sécurisation des fonds de caisse, formation collaborateurs
- Application des procédures de sécurité et objectifs commerciaux

Évolution Keyholder – janvier 2024 : promotion accordée par l'encadrement.

2023

Stage Professionnel — Pâtisserie Artisanale (14 semaines)

Formation CAP Pro Pâtisserie

- Réalisation de pâtisseries artisanales et viennoiseries
- Respect des normes HACCP et hygiène alimentaire
- Gestion des matières premières et organisation du poste
- Travail en équipe en laboratoire

DIPLOMES

Formation

CAP Pro Pâtisserie

2023

Obtenu le 14 septembre 2023 · Techniques pâtisseries, HACCP, organisation laboratoire

Brevet des collèges (DNB)

Obtenu

Diplôme obtenu

+33 6 74 22 70 56

contact@jenat-naeem.com

jenat-naeem.com

Pontarlier, France · Mobilité Suisse