

Monsieur André VANGENDT 68 ans

Professionnel et Expert en Transformation, en Fabrication et en Commercialisation de produits carnés

ITINERAIRE PROFESSIONNEL

- Depuis 2018 ADELICE CONSEIL & Formation
Consultant-formateur en transformation, en fabrication et en commercialisation de produits carnés.
- Depuis 2001 FORMATEUR BOUCHERIE VOLAILLES CHARCUTERIE
Pour un cabinet de conseils Indépendant depuis 2010, spécialisé dans la grande distribution France, Europe, Afrique.
- 1999-2001 HYPERMARCHE AUCHAN AMIENS SUD
Chef de rayon Boucherie. Gestion et animation d'un centre de profits de 7 millions d'euros.
- 1997-1999 HYPERMARCHE AUCHAN Budapest
Moniteur détaché pour la création de sa boucherie
- 1997 CHIAN MAI (Thaïlande) AUCHAN
Mise en place de la 1ere boucherie. Conception de l'atelier et du rayon, achat du matériel et implantation. Formation de l'équipe au métier. Définition de la politique commerciale par l'étude de la zone de chalandise.
- 1994-1997 HYPERMARCHE AUCHAN FLANDRES LITTORAL
Responsable du rayon boucherie. Moniteur national boucherie.
Animateur de formation des groupes en insertion professionnelle (Greta)
- 1981-1990 HYPERMARCHE AUCHAN FLANDRES LITTORAL.
Responsable de rayons successivement des rayons charcuterie traditionnelle, Crèmerie, surgelés, Électroménager.

ETUDES et FORMATIONS

- 1972 • Diplôme de fin d'études Ecole Professionnelle de la Boucherie de Paris