

Epicerie, Bar, Brasserie, Multi services au Nord et à l'Ouest de la France

Fiche repreneur **R15486** postée le **18 novembre 2025**

Son profil / parcours

Niveau d'études :

Formation :

- 2024 — EME : Les fondamentaux de la comptabilité et de l'analyse financière,
- 2024 — CCI de l'Oise : Reprendre ou créer une entreprise,
- 2007 — AFPA – Menuiserie : Produits, réglementations, vente,
- 2005 — AFPA – Gros œuvre : Construction, fondations, élévation, couverture,
- 2001 — Ste Moriconi – Automobile : Vente de pièces détachées,
- 1996 — CORA – Merchandising : Gérer, animer, valoriser des produits et linéaires,
- 1985 — CFA – C.A.P : Charcutier traiteur.

Parcours professionnel :

- 2024 – 2025 : Magasinier Intérimaire – Compiègne (60),
Gestion de l'atelier et des commandes pour une entreprise locale,
- 2004 – 2023 : Commercial agence – Crépy-en-Valois (60),
Vente de matériaux de construction, responsable du rayon menuiserie,
Suivi commercial et administratif,
- 2001 – 2004 : Réceptionnaire automobile / Magasinier itinérant – Amiens (80),
Accueil des clients et planification des travaux aux opérateurs,
Développement d'un réseau de clients en mécanique et carrosserie automobile,
- 1992 – 2000 : Vendeur gestionnaire de rayon – Saint-Maximin (60),
Optimisation des ventes et gestion des linéaires,
- 1989 – 1991 : Cuisinier – Bar brasserie, Crépy-en-Valois (60),
- 1987 – 1989 : Vendeur en charcuterie – Supermarché, Crépy-en-Valois (60),
- 1985 – 1987 : Cuisinier – Restaurant 3 étoiles, Compiègne (60),
- 1983 – 1985 : Charcutier-traiteur – Compiègne (60),.

Competences :

- Expert en commerce et gestion, en transition vers l'acquisition d'entreprise,

Sa recherche

Montant de l'apport personnel : 40 000 €

Activités(s) Recherchée(s) :

Épicerie, Bar, Brasserie, Multi services.

Localisation(s) Recherchée(s) :

Ile-de-France, Ile et Vilaine (35), Loire Atlantique (44), Seine Maritime (76), Oise (60), Pas de Calais (62), Somme (80)

Motivation pour cette reprise :

Charcutier traiteur de formation, j'ai ensuite été cuisinier dans un restaurant gastronomique et une brasserie,

Je me suis dirigé vers la grande distribution où j'ai eu des formations, ce qui m'a permis d'être gestionnaire de rayons,

A mon dernier poste, j'étais commercial agence, responsable menuiserie en négoce de matériaux de construction,

Ma conjointe, quant à elle, a un BAC secrétariat et a travaillé chez des artisans boulanger et pâtisseries,

Elle a maintenant une expérience de 30 ans dans 3 grandes enseignes de distributions,

A son dernier poste, elle était adjointe au rayon vins et alcools,

Nous avons tous deux suivi pour ce projet des formations de comptabilité, gestion et reprise d'entreprise,

Ma femme a validé une formation de chef d'entreprise ainsi qu'une formation HACCP et a un permis d'exploitation,

Aujourd'hui, nous nous consacrons à la reprise d'un commerce pour en assurer croissance et pérennité,

Notre objectif?: Allier efficacité, engagement et vision locale.

Expérience dans ce(s) secteur(s) :

2024 – 2025 : Magasinier Intérimaire – Compiègne (60),

Gestion de l'atelier et des commandes pour une entreprise locale,

2004 – 2023 : Commercial agence – Crépy-en-Valois (60),

Vente de matériaux de construction, responsable du rayon menuiserie,

Suivi commercial et administratif,

2001 – 2004 : Réceptionnaire automobile / Magasinier itinérant – Amiens (80),

Accueil des clients et planification des travaux aux opérateurs,

Développement d'un réseau de clients en mécanique et carrosserie automobile,

1992 – 2000 : Vendeur gestionnaire de rayon – Saint-Maximin (60),

Optimisation des ventes et gestion des linéaires,

1989 – 1991 : Cuisinier – Bar brasserie, Crépy-en-Valois (60),

1987 – 1989 : Vendeur en charcuterie – Supermarché, Crépy-en-Valois (60),

1985 – 1987 : Cuisinier – Restaurant 3 étoiles, Compiègne (60),

1983 – 1985 : Charcutier-traiteur – Compiègne (60),.

Entreprendre en franchise / réseau : Le repreneur est ouvert à une reprise d'une affaire sous-enseigne