



***** **

Permis B

* **

Saint-Étienne-de-Saint-Geoirs (38590)

*****.*****@*****.***

Chef d'entreprise, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

mars 2020 /

Chef d'entreprise

Viennoiserie bio du Val de Drôme- Crest (26)

PressBook : https://www.facebook.com/Viennoiserie-Bio-Crest-Val-de-Dr%C3%B4me-102000151746664/?ref=page_internal

- * Panification sur levain
- * Création d'un réseau de fournisseurs locaux pour les matières premières
- * Fabrication des viennoiseries
- * Recrutement des collaborateurs
- * Gestion quotidienne de l'entreprise (planning, comptabilité, gestion de stocks...)

mars 2017 / mars 2020

Logisticien Plateforme logistique matériaux outillage Samse

Brézins (38)

- * Assurer le lien avec les agences
- * Optimisation des chargements
- * Utilisation logiciel WMS(reflex)
- * Assurer le lien avec le transporteur
- * Manager les équipes de préparateur de commandes
- * Responsable des équipes du samedi

mars 2015 / nov. 2016

responsable de production Pain et Partage Lyon

Bou'Sol Marseille

- * Lancement de la production de pain biologique
- * Définir les circuits de livraison
- * Création d'un outil de gestion de production
- * Recrutement des salariés en insertion
- * Participation au suivi socio-professionnel des salariés
- * Elaboration des documents de suivi de la production
- * Développement commercial du site Pain et Partage
- * Participation aux réunions de travail et de réflexion avec les partenaires et les associés
- * Responsable de l'accompagnement à la création des sites Pain et Partage de Lyon et Marseille.
- * Gestion de projets
- * Suivi et coordination de travaux avec artisans et architecte (2 sites Lyon & Marseille)
- * Elaboration du plan d'action commercial
- * Prospection clientèle
- * Recherche fournisseurs
- * Participer au développement commercial de l'entreprise
- * Collaborer aux décisions stratégiques de l'entreprise
- * Participer aux réunions du réseau Bou'Sol
- * Recrutement des salariés
- * Travail en transversalité avec les autres sites de Pain et Partage
- * Participation aux réunions de travail et de réflexion avec les partenaires et les associés.

janv. 2010 / déc. 2015

Responsable Boulanger

Le Grand-Lemps (38)

- * Fabrication et cuisson du pain et viennoiseries.
- * Préparation traiteur.
- * Mise en pratique de la démarche HACCP.
- * Respects des commandes.
- * Gestion des stocks matières 1ères.
- * Encadrement d'apprentis (2 apprentis)

- janv. 2007 / déc. 2009** **Chargé de mission**
Fondation Raoul Follereau- Paray le Monial (71)
* *Accompagnement de personnes en situation difficile dans leurs démarches de reprise ou de création d'entreprise en milieu rural (boulangerie, épicerie, activité de loisirs, garage...)*
* *Rédaction de la fiche de synthèse de chaque projet et leur suivi*
* *Rédaction de dossier de demande d'aides financières*
* *Rédaction de documents financiers prévisionnels (budgets, bilans, compte de résultat)*
* *Création d'outils pour la gestion des stocks (fichier informatique)*
* *Participation active aux commissions d'attribution d'aide financière*
* *Recherche de partenaires financiers*
- janv. 2005 / déc. 2006** **Chargé de mission logistique**
Hutchinson-Moirans (38)
* *Définition de règles de gestion de stock (FIFO, LIFO)*
* *Réorganisation de l'entrepôt (fonctionnement, aménagement de l'espace, formation du personnel...)*
- janv. 2004 / janv. 2005** **Chargé de mission logistique**
Sépal- Bourgoin Jallieu (38)
* *Réorganisation des stocks (création des documents et définition des règles de gestion...)*
* *Création d'outils pour améliorer la gestion de production (fichier informatique)*
- janv. 2002 / déc. 2003** **Logisticien**
Irish Cargo System- Dublin
* *Organisation de transport entre l'Irlande et l'Europe continentale*
* *Rédaction des documents de transport*
* *Maitrise des outils informatiques et internet*

DIPLOMES ET FORMATIONS

- / juin 2016** **Formation panification bio**
Ecole Internationale de boulangerie- Noyer sur Jabron
- / juin 2016** **Formation de créateur d'entreprise**
CNAM-Marseille
- sept. 2010 / juin 2011** **CAP Boulanger en 1 an - CAP**
IMT- Grenoble
- sept. 2006 / juin 2007** **Master 2 Management du développement (mention action humanitaire et social) - BAC+5**
IRCOM- Angers
- sept. 2004 / juin 2006** **Manager Supply Chain - BAC+2**
Ecole supérieure de Logistique Industrielle- Redon.
- sept. 2001 / juin 2002** **Diplôme technicien supérieur en organisation de transport international multimodal**
École du Transport et de la Logistique. Villette d'Anthon

COMPETENCES

WMS, reflex

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Espagnol Elémentaire
Français

Flamand

Académique

Chinois

Académique

CENTRES D'INTERETS

Montagne, ski, randonnées