



***** *****

03/09/1971 (52 ans)
Permis B

** ***** *****

Marmande (47200)

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

Directeur de stratégie entreprise et Commercial Appliqué France, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

janv. 2018 / déc. 2024 **Directeur de stratégie entreprise et Commercial Appliqué France**

Gestions d'entreprises, mis en place de la politique de productions et de rentabilité.

Mise en place de stratégie de développements Commercial par gammes de produits et segmentations des marchés par profils acheteurs.

Veille concurrentiels et mise en place de plans de marketing, achats, plan de charges.

Gestions de portefeuilles d'acheteurs de grandes enseignes nationales et internationales et centrales achats (Grossistes, brokers, courtiers, de stockeurs).

janv. 2017 / janv. 2018 **Responsable Production Agroalimentaire**

Groupe APIHA

Rechercher et proposer des solutions pour améliorer sans cesse la production, la réactivité et la qualité de production et la rentabilité.

Analyse financières des plans de charges et achats fournisseurs.

Assurer le respect des règles Qualité, Environnement, Hygiène et Sécurité en vigueur.

Animer l'équipe de production 80 personnes. Gérer les Ressources Humaines du service.

Participer aux recrutements et évaluations

janv. 2013 / janv. 2017 **Responsable Industriel JDM Agroalimentaire**

Assurer la production et les budgets selon la Politique définie par la Direction.

Planifier, organiser, diriger et contrôler les différentes activités de production.

Respecter les objectifs de coûts, qualité et délais fixés et les plans financiers.

Rechercher et proposer des solutions pour améliorer sans cesse la production, la réactivité et la qualité de production. Étude en recherche et développements des produits.

Managements équipes de +85 personnes, Animer l'équipe de production. Gérer les Ressources Humaines du service. Participer aux recrutements et évaluations.

Assurer le respect des règles Qualité, Environnement, Hygiène et Sécurité en vigueur. Gestion des travaux neuf.

févr. 2012 / juil. 2012 **Chef executif**

Groupe Restalliance

Gestion du budget annuel 10 ME (achat, coût, ratio, personnel). Achats et négociations fournisseur national.

Recrutement du personnel, Gestion des plannings. Coordination et encadrement du personnel. Suivi des plans PMS ET HACCP.

févr. 2011 / août 2011 **Directeur hôtellerie de plein Air**

Gestions du personnels, achats matières premières, relation fournisseurs, coûts,

formations).

Accueil physique et téléphonique des clients, suivi des réservations, suivi de l'e-réputation.

Réaliser la promotion, commercialiser les prestations et produits, mise en place de la politique commerciale, réaliser un book commercial, optimiser le taux d'occupation

*. **
Animer une équipe, définir les fiches de postes de travail, calcul des ETP,

Piloter les équipes opérationnelles, planifier les moyens affectés à chaque service.

Évaluer les postes, recruter, embaucher et former les personnels, procéder aux évaluations annuelles, assurer le suivi des R.H.

Facturer et encaisser, gestion de caisse, élaborer des outils de gestion.

janv. 2009 / juin 2011

Ecole de Commerce

École Commerce et management BTS et Bac+2

Deuxième de la promotion avec la meilleure note en management.

janv. 2005 / janv. 2010

Directeur de développement

Société B2M&MBC

Gestion financière et développement immobilier.

Recherche de foncier pour investisseurs (Groupe aux nationale et Privés).

(Groupe le Duf, FDI Blacstone, Caisse des dépôts en consigne du Québec,,Leader Price,Allila Promotion,Vinci,Financières Duvals...)

Montage opérations travaux neuf (dossier, urbanisme, finance).Gestion du personnel 15personnes.

janv. 2001 / janv. 2005

Directeur de Magasin Alimentaire et Chef de cuisine

Hôtel Restaurant Le Bistro et Gourmandises de la Citadelle,Blaye (33)

Directeur d'exploitation d'un restaurant et d'un magasin de produit agroalimentaire. Meilleur Table en 2005 (Magazine Expresse national).

Fonctionnement et exploitation en conformité avec la réglementation, selon les besoins et impératifs de coûts, de délais, de qualité et sécurité .

Mission financière : respect des objectifs de rentabilité (Taux de Main d'œuvre, ratio produits, amortissement du matériel), gestion des périodes de forte et de faible.

Mission administrative et RH : respect des procédures d'embauche et suivi des périodes d'essai, suivi des contrats de travail, des visites médicales des salariés.

Mission sécurité : respect et suivi des règles d'hygiène et sécurité.

janv. 1994 / janv. 2001

Technicien Process Cuisine

Société Danone,Blédina ,Brive (19)

Norme de la Diététique Infantile IAA. Management d'équipes 50 Personnes.

Conception des Bledichefs traiteur en relation avec les R&D.

Recherche et mise en place des fiches de procédure et d'essais culinaires pour application à la production.

Mise en place outils de fabrication après essais pilote sur ligne à grande envergure de production. Certification ISIO. Norme HACCP.

janv. 1986 / janv. 1994

Assistant de direction

Hôtel Restaurant du Golf, Brive (19)

/ **Chef de partie**
Hôtel Restaurant Sautet***, Lardin (24)

/ **Chef de froid**
La Borderie** Tannies (24)

/ **Chef de cuisine**
Les Vieilles Pierres, Pazayac (24)

DIPLOMES ET FORMATIONS

sept. 2010 / juin 2011 Bac +2 BTS École de Commerce /management - BAC+2

sept. 1994 / juin 2001 Responsable Groupe Danone

sept. 1999 / juin 2000 Formation Ingénieur Agro en Alternance sur 1 an interne Danone - BAC+6 et plus

sept. 1986 / juin 1989 CAP/Brevet Maîtrise Hôtellerie Cuisine - BAC+4

COMPETENCES

Combatif, Dynamique, Rigoureux, Organisé, Autonome.
Résistant au stress.
Prise de décision rapide.
Excellent Gestionnaire.
Sens du service.
Ouverture d'esprit.

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français

CENTRES D'INTERETS

cuisine, vin, rugby, Lecture, Sport, Voyages