



**** *
18/08/1970 (53 ans)

* *
Brumath (67170)

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

MANAGER BOULANGERIE PATISSERIE VENTE DIRECTION/ ADJOINT DE DIRECTION, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

févr. 2020 /

Manager BVP

SUPER U LINGOLSHEIM

Gestion de 30 personnes (8 boulangers-10 patissiers-9 vendeuses - 3 snacking)

Planification - Formation - Gestion - Amélioration des marges - Mise en place des promotions

Suivi qualité, hygiène, sécurité

janv. 2006 / déc. 2019

ARTISAN BOULANGER

Fabrication de produits artisanaux - Vente - Service au salon - Française des jeux

Gestion de personnel - Recrutement - Comptabilité

janv. 2005 /

CHEF D'ATELIER

Altadis Strasbourg

Gérer des unités de fabrications et logistiques

Piloter, animer, analyser les postes de travail et former les 5S dans l'ensemble de l'établissement

janv. 2004 /

FORMATION DE TECHNICIEN SUPERIEUR EN GESTION DE PRODUCTION

CCI Colmar

STAGE/ Laboratoire Verbal Brumath

Analyser et améliorer la gestion de stock - Définir la charge de travail et proposer un planning

Créer des tableaux de bord - Evaluer les besoins des clients

janv. 2000 / déc. 2003

CHEF D'ATELIER DE PRODUCTION

AlpiGundershoffen

Encadrer une quarantaine de personnes

Assurer le bon fonctionnement de la production et la liaison entre les différents services

Planifier les changements de campagne - Définir les priorités de la production

Garantir en permanence la satisfaction du client

Coordonner, communiquer, motiver le personnel afin d'atteindre les objectifs quantités et qualité

Gérer la maintenance préventive et curative

Gérer le personnel (recrutement, prise de congés, entretien d'évaluation.....)

janv. 1999 /

TECHNICIEN DE DE PRODUCTION EN AUTOMATISME

AFPA Mulhouse

STAGE/ Schneider industrie (fabrication de bouteilles de gaz)

janv. 1991 / déc. 1998

RESPONSABLE D'UNE LIGNE DE PRODUCTION

Rauch (métallurgie Allemagne)

Encadrer un groupe de 7 personnes

Programmer des machines - Régler les outils - Découper et plier des tôles - peindre au pistolet

janv. 1988 /

BOULANGER

BOULANGER EN SUISSE (Lausanne)

Lancement des tartes flambées

DIPLOMES ET FORMATIONS

- / **C.A.P ET BREVET DE COMPAGNON en boulangerie pâtisserie** - CAP
- / **B.T.S en gestion de production; B.T. production en automatisme** - BAC+2

COMPETENCES

Microsoft, GPAO

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais	Elémentaire
Allemand	Courant
Français	