



***** *****

25/08/1972 (51 ans)
Nationalité Française
Marié
Permis B

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

Francheville (27160)

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

Responsable R&D Pâtisserie Boulangerie, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

juin 2022 /

Responsable R&D Pâtisserie Boulangerie

La Pâtisserie Numérique : Paris
domaine de l'impression 3D alimentaire sur une technologie brevetée.

sept. 2021 / mai 2022

Directeur d'exploitation

Pain de Belledonne : Créteil
Gestion d'un site de boulangerie : 4.500 k€ de CA / 12 boulangers / 10 préparateurs / 5 administratifs. Suivi de l'activité, amélioration du management, amélioration des process, chef de projet boutique

mars 2021 / août 2021

Manager BVP sur création d'hypermarché

Carrefour Aurillac : Aurillac
Mise en place d'un atelier BVP maison dans un Hypermarché Carrefour franchisé en création : 3 boulangers / 4 pâtisseries / 2 vendeuses. Création des recettes & process / formation des équipes / KPI

janv. 2020 / déc. 2021

Divers Intérim

Lyon & Périphérie
Période souhaitée pour travailler dans divers concepts (chaînes, enseignes, artisanat). Riche en enseignements, j'ai pu vérifier que le métier a du mal à évoluer malgré les nouvelles techniques à notre portée.

janv. 2018 / déc. 2019

Exploitation en location gérance

Tendance Boulange
Développement de process novateurs avec une farine primaire (100% blé) et des produits snack et pâtisseries healthy ; activité B to B.

janv. 2016 / déc. 2017

Consultant

DMB
*Consulting opérationnel&stratégique BVP :Création de Perlin :2015/2018- Lyon (69)
Création de 2 magasins : production 100 % Maison, 1 laboratoire centrale, activité B to B.*

janv. 2014 / déc. 2015

Responsable Pâtisserie Boulangerie Maison

JOWA
Management de 12 boulangers et pâtisseries sur 3 hypermarchés : restructuration des process, réorganisation administrative, nette amélioration des rations d'exploitation.

déc. 2011 / janv. 2012

Pâtissier

boulangier Birmingham / Angleterre
Opportunité de saison en Angleterre pour apprendre de ce pays. Intéressant.

janv. 2011 / déc. 2013

Chef de production

Lyon (69)
Management de 20 boulangers : Ré-organisation rationnelle, très forte amélioration de

la
productivité et de la marge, baisse de la masse salariale (20%) avec une
augmentation du CA
(20%), Créations de tableaux de bords et de gestion analytique.

janv. 2009 / déc. 2010 **Chef Pâtissier**
Coimbra / Portugal
*Groupe portugais : 8 magasin à Coimbra, 2 en Espagne. Développement pâtisserie
françaises et amélioration de la gestion (KPI, Logistique).*

janv. 1999 / janv. 2009 **Créateur et développeur**
Vidra Sarl
*Création et développement de 6 magasins et une clientèle B to B
Développement de méthodes de travail artisanales mécanisées, développement de
système
de gestion simples et efficaces, création d'une farine personnalisée.
Management de 40 personnes (boulangers, pâtissiers, vendeuses)*

janv. 1997 / déc. 1998 **Chef de rayons pâtisserie/boulangerie**
Casino
*Très forte amélioration des marges (+ 10 pts), Réorganisation des deux ateliers BVP,
Mise en
place d'une production maison*

janv. 1980 / janv. 1997 **Pâtissier**
La Tarte Tropicaine
*Création d'une gamme de chocolats maison, apprentissage de la boulangerie,
Modernisation
de la gestion et communication*

/ **Directeur de production**
La Tarte Tropicaine
*Management de 30 boulangers sur 12 sites de production : réorganisation de la
production
en labo central, forte amélioration des ratios, mise en place d'une baguette
maison, standardisation. Passage au pain sur formé.*

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ juin 2012 **M1 Marketing Stratégique**

/ juin 2011 **Bachelor Marketing - BAC+3**

/ juin 1996 **CAP Pâtissier - CAP**

/ juin 1992 **BTS Comptabilité - BAC+2**

/ **MOOC réguliers**

COMPETENCES

Management d'équipes, restructuration et développement.
Appétence pour l'environnement informatique libre & système Linux

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais	Courant
Allemand	Courant
Français	Bilingue
Portugais	Courant

