



\*\*\*\*\*

08/05/1969 (55 ans)

\* \* \* \* \*

Fontenay-le-Vicomte (91540)

\*\*\*\*\*

\*\*\*\*\*@\*\*\*\*\*.\*\*\*

## DIRECTEUR DE PRODUCTION, Sénior

### EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

oct. 2023 /

#### DIRECTEUR DE PRODUCTION MULTISITE

GRUPE HLI RUNGIS

juin 2021 / sept. 2024

#### DIRECTEUR DE PRODUCTION

GRUPE ALPHAPRIM (IDF)

*Responsable du projet de de veloppement d'une site de production de salade s Traiteurs.*

*Ve ritable interface entre la direction Ge ne rale et les diffe rents intervenants (consultant ,service achats ,administratif et technique du groupe ) je participe aux choix et achats des mate riels industriels, travail en e troite collaboration avec la consultante qualite afin d'e tablir avec l'architecte les Zones et les Flux ainsi que l'aide a la re daction du plan de maî trise sanitaire .*

*Participe avec le consultant (produits ) a la de finition des recettes de lancement et des process*

*Interlocuteur entre les chefs de projets ( Mate riels de conditionnement, dosage , groupes de pese e Etc ...) . de finition des besoins , re alisation des calendriers de livraison et mise en service .*

*Mise en place de l'ERP AKANEA .De finition des besoins , renseignement de la base de donne es Article , Clients ,Fournisseurs ,nomenclatures etc. ....Echanges avec les diffe rents interlocuteurs ( Informaticien Groupe , chef de projet AKANEA ,Responsable Avant-vente et de veloppement ).*

*Recrutement des diffe rents responsables d'atelier et qualite et divers ope rateurs*

*De marrage de l'activite et commercialisationde barquettes de salades compose es type carottes ra pe es , Pie montaise ,Ce leri re moulade Etc conditionne es sous atmosphe re protectrice*

*en Mars 2022 .(volume re alise sur 2022200= Tonnes ). Formation Continu du personnel et ajustement technique*

janv. 2021 / mars 2021

#### CHARGE D'AFFAIRES

SA BOULANGER5( 53)

*Vente de solutions de conditionnement et d'emballage*

*Secteur IDF ,Nord et grand Est*

nov. 2009 / oct. 2020

#### RESPONSABLE VENTE

LENAJA DISTRIBUTION

*Responsable d'un service de 3 te le vendeurs/te le vendeuses, rattache a la direction*

*CV référence 2067860 généré par Distrijob le 12/05/2024*

commerciale.  
Vente de produit de boucherie destine a la GMS, grossisteet distributeurs (Cash and Carry).  
Organisation et suivi du planning de te le vente et du service apre-vente.s  
Optimisation du Chiffre  
d'affaire.

**févr. 2009 / mai 2009**

**CHEF DE PRODUCTION**

SALAISONS JOUVIN

saucissons Secs) avec un effectif de 35 personnes. Contro le du suivi des fabrications (produits, temps et volume). De veloppement produits, suivi des essais et e chant illons clients. Suivi de la bonne marche de l'outil industriel et du respect du calendrier de maintenance.

**mars 2004 / févr. 2009**

**CHEF DE PRODUCTION**

PEGASE BVS

Responsable de la gestion de 600 tonnes/an de charcuterie de cheval avec un effectif de 15 personnes. Responsable qualite s pendant un an pour remplacement. (suivi des documents qualite s ainsi que le contro le des proce dures es auxlienormes HACCP. Contro le de la bonne tenue physico-chimique des produits en relation des normes e tablies par le code des usages de la charcuterie.

**déc. 2003 / févr. 2004**

**ATTACHE DE DIRECTION**

JUND CHARCUTERIE

Responsable du suivi de production de charcuterie de type Alsacienne d'un site de 8 charcutiers et 3 chauffeurs/livreurs, ainsi que la gestion du portefeuille client (prospection et suivi cliente le dans le secteur de la restauration commerciale collective).

**janv. 1999 / nov. 2003**

**CHEF DE PRODUCTION**

SOCIETE VANEL

Organisation de la production de 2000 tonnes par an de produits de charcuterie crus et cuites. Recherche et de veloppement produit en relation avec la direction commerciale. Re organisation des ateliers apre s le passage aux 35 heures. Mise en place de la GPAO (Logiviande) et formation du personnel.

**janv. 1996 / déc. 1998**

**ATTACHE COMMERCIAL**

SOCIETE KERRY-PRODUITS JAEGER

Responsable d'un portefeuille client sur les de partements du 75 - 92- 93. Vente d'e pices et de produits technologiques destine s aux charcuteries/Boucheries Traditionnelles, salaisons ainsi que d'aide culinaire en restauration commerciale et collective.

**nov. 1991 / janv. 1996**

**CHARCUTIER**

CHARCUTIER

Second de fabrication de produits de charcuterie destine s a la restauration haut de game francilienne.

**oct. 1988 / sept. 1989**

SERVICE NATIONAL, 5EME RI (BEYNES 78)

**sept. 1987 / oct. 1991**

**CHARCUTIER TRAITEUR sale**

CHARCUTIER TRAITEUR, CHARCUTERIE CLOUET

Fabrications de multi-produits de charcuterie avec spe cialisation traiteur en pa tisserie sale- e sucre e.

## **COMPETENCES**

---

AS400, Excel, Word, Informatique

## **COMPETENCES LINGUISTIQUES**

---

Français

## **CENTRES D'INTERETS**

---

Cuisine, Jardinage, Natation