



\*\*\*\*\*

\* \*\* \* \*\* \*

Geispolsheim (67118)

\*\*\*\*\*

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

## PROFESSIONNEL, Sénior

### EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

juin 2018 /

#### Réceptionnaire logistique

Leclerc sport | Erstein

*\*Réception de la marchandise, enregistrement à l'aide du scanner mobile, stockage, gerbage et dégerbage à grande hauteur .*

*\*Manutention des colis à l'aide de transpalette, et d'engins à conducteur auto-porté (chariot élévateur).*

*\*Mise en stock des arrivages, organisation du stock, mise à jour des quantités disponibles sous Aladin et mise en rayon des produits.*

*\* Création des fiches articles à l'aide du logiciel interne (Aladin)*

oct. 2017 / févr. 2018

#### préparateur de commande

coopérative des boulangers | Strasbourg

*\*Stockage des marchandises dans l'entrepôt, optimisation des surfaces de rangement, transfert de charges en hauteur.*

juin 2017 / sept. 2017

#### opérateur

Lilly France

*\*Alimentation de la ligne de production en matières premières, programmation de la machine et veille à la bonne marche des opérations.*

*\*Maintenance de premier niveau sur les équipements pour vérifier leur bon état de marche, établissement du diagnostic en cas de dysfonctionnement ou de panne.*

mars 2016 / déc. 2016

Spagna | Illkirch-Graffenstaden

Création d'entreprise et gérant d'un magasin

*\*Réception des livraisons de produits, déballage des colis reçus, gestion de l'inventaire et approvisionnement des rayons en respectant les règles d'étiquetage et de présentation.*

*\*Tenue de la caisse : enregistrement des commandes, édition et remise des tickets, gestion des paiements (carte bleue, espèces, tickets restaurant).*

*\*Réassortiment des présentoirs en cours de journée selon les besoins d'approvisionnement, gestion des stocks.*

*\* Tenue de caisse, encaissement, fond de caisse et remise en banque.*

*\* Vente de produits fromagers et charcuterie, information de la clientèle sur la provenance et sur la composition des articles, traitement des commandes (découpe, mise en sachet, pesage).*

janv. 2000 / mars 2016

#### Conducteur de ligne de production alimentaire

CHOCOLATERIE SCHAAL | Geispolsheim

*\* Conducteur de lignes de production alimentaire*

*\* Opérateur de production alimentaire*

*\*Contrôle rigoureux de la qualité des produits aux étapes clés de leur fabrication en prélevant des échantillons conformément aux procédures en vigueur et en effectuant les analyses requises.*

*\*Configuration précise des machines conformément aux indications de la fiche technique du produit à fabriquer et réalisation de pièces d'essai pour vérifier le parfait fonctionnement du processus avant de lancer la production à grande échelle.*

*\*Rédaction de rapports sur les cas de non-conformité des produits en y joignant tous les documents de production permettant de contextualiser le problème et en recommandant des solutions.*

*\*Attention particulière portée à la planification des tâches et établissement de plannings.*

\* Formation et gestion d'une équipe de collaborateurs.  
\* Opérateur machine

**janv. 1998 / janv. 2000 Chef**

Pâtisserie SCHMITT Christian | Strasbourg

*\*Réalisation de commandes spéciales pour des événements tels que des baptêmes, des mariages et des anniversaires.*

*\*Fabrication de divers produits de pâtisserie en appliquant des techniques traditionnelles et en créant des recettes pour étendre la gamme de saveurs proposées en fonction de la demande de la clientèle.*

*\*Adaptation des recettes afin de proposer les gâteaux, les tartes, les pains surprises...*

**janv. 1995 / janv. 1998 Pâtissier-chocolatier-glacier-traiteur**

Pâtisserie HUBER | Bischheim

*\*Confection de pâtisseries individuelles, petits fours sucrés, mignardises et biscuits.*

*\*Réalisation de décors de gâteaux en utilisant diverses techniques de travail du chocolat, de la pâte d'amande, de la nougatine et du sucre.*

*\* Nettoyage et entretien des locaux et du matériel en respectant scrupuleusement l'ensemble des procédures et des protocoles en matière d'hygiène.*

**janv. 1993 / janv. 1995 Apprenti pâtissier**

Pâtisserie HUBER | Bischheim

## DIPLOMES ET FORMATIONS

---

/ **CAP Pâtissier-chocolatier-glacier** - CAP

/ **Conduite de ligne automatisée**  
Chocolaterie Schaal | Geispolsheim

/ **formation vendeur conseil**

/ **CAP pâtissier/chocolatier** - CAP

/ **Apprenti Pâtissier** - BAC+6 et plus  
CFA à Eschau

## COMPETENCES LINGUISTIQUES

---

**Français**                      Bilingue