



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

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

Saint-Étienne (42000)

\*\*\*\*\*

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

## Boulangier

### EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- nov. 2021 / juin 2022**     **Boulangier**  
Le Pain de Benjamin - St-Etienne (42)  
*o Réalise l'ensemble du processus de fabrication des pains / brioches*
- mars 2021 / mai 2021**     **Boulangier polyvalent**  
Pain Bio - Chatte (38)  
*o Réalise l'ensemble du processus de fabrication des pains*  
*o Assure la mise en rayon et la vente des pains*
- nov. 2020 / août 2022**     **Aide Boulangier >>> Boulangier**  
Projet reconversion professionnelle - en cours  
*Je suis depuis 2020 un projet de reconversion professionnelle en boulangerie, pour la passion du bon pain ! Je propose ma capacité de travail tout en parfaissant ma pratique du métier de boulangier.*
- janv. 2019 / sept. 2020**     **Chargé de projet**  
AELS St Louis
- janv. 2018 / janv. 2019**     **Chargé de projet**  
ELO 42
- janv. 2016 / déc. 2019**     **Professeur Associé**  
INSA Lyon - Département GI - Laboratoire DISP - Villeurbanne (69)
- janv. 2003 / déc. 2018**     **Chargé de projet**  
Sens & Action  
*\* Accompagne les structures gestionnaires d'établissements et services de santé et médico-social dans leurs projets de changement liés aux lois de réforme et à l'amélioration continue de la qualité*  
*+ 75 projets pour 50 clients et partenaires en 15 ans*
- janv. 1995 / janv. 2003**     **Responsable du développement de Nouveaux Services**  
Emerson Automation Solutions - Lyon (69)  
*l'automatisation et l'amélioration continue des process industriels*  
*\* Responsable produits instrumentation et régulation industrielle*
- janv. 1987 / janv. 1995**     **Technicien Supérieur / Etudes, Réalisations et Services**  
Landis & Gyr - TA Control - Fischer & Porter - Lyon | Marseille  
*\* Etudes, installation et mise en service de systèmes de gestion technique des utilités et régulation de process industriels*

### DIPLOMES ET FORMATIONS

- nov. 2020 / févr. 2021**     **Aide Boulangier + Bonnes Pratiques Hygiène Alimentaire - CAP**  
Boulangerie Ecole L'AURA à CHABEUIL (26)
- / juin 2001**     **Programme Général de Management (PGM)**

**sept. 1983 / juin 1986**    **DUT Génie Thermique & Énergie** - BAC+2  
IUT 1 Grenoble

**sept. 1980 / juin 1983**    **BAC TECH F9** - BAC  
LT Sassenage

## **COMPETENCES**

---

- > Esprit service client
- > Sens de l'organisation et de l'adaptation
- > Bonne connaissance des processus de production et amélioration de la qualité : produits et services
- > Conscience professionnelle
- > Autonome et responsable
- > Travail en équipe
- > Curieux et autodidacte

## **COMPETENCES LINGUISTIQUES**

---

**Français**

## **CENTRES D'INTERETS**

---

- > Marche et randonnée
- > Cuisine, nutrition et santé - La passion du bon pain !