



***** **

01/10/1959 (64 ans)

***** ** **

Limoux (11300)

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

RESPONSABLE DE FABRICATION AGROALIMENTAIRE, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- sept. 2020 / mars 2021** **Boucher vendeur**
Leclerc Carcassonne
- juil. 2020 / sept. 2020** **Boucher vendeur**
Leclerc Carcassonne
- nov. 2019 / juin 2020** **Chef d'entreprise**
- sept. 2019 / nov. 2019** **Boucher vendeur**
Entreprise Bertrand Lézignan-Corbières
- juil. 2018 / oct. 2018** **Boucher Vendeur**
Entreprise Bareil - Alzonne
- janv. 2011 / déc. 2015** **Chef d'entreprise**
fabrication des recettes dans un laboratoire agréé partenaire, gestion des achats de matières premières et commercialisation des produits finis effectuée par mes soins.
- janv. 1994 / déc. 2010** **Responsable de fabrication**
Licques Volailles
*Directeur de fabrication Cuisinés des sources St Amand les Eaux (7 ans)
Responsable de fabrication Kalifrais Dunkerque
Projets : Fabrication de plats cuisinés médiévaux*
- Produits appertisés*
- * *Élaboration des recettes (mise au point)*
 - * *Stérilisation (barèmes)*
 - * *Achats matières premières et autres*
 - * *Gestion du personnel*
 - * *Suivre et faire évoluer la planification de la production en fonction des flux, délais, approvisionnement*
 - * *Proposer des actions afin d'améliorer la productivité d'une activité*
 - * *Apporter un appui technique aux services qualité, maintenance, méthodes*
 - * *Définir les modalités d'industrialisation des productions*
 - * *Contrôler et rédiger l'application des consignes*
 - * *Analyser les données d'activité d'une production*
 - * *Sensibiliser un public sur les normes Qualité, Sécurité, Environnement (QSE)*
 - * *Etablir un rapport de production*
 - * *Contrôler le fonctionnement d'un outil ou équipement*
 - * *Contrôler la conformité d'un produit*
 - * *Déterminer des actions correctives*
 - * *Normes environnementales*
 - * *Organisation de la chaîne logistique*
 - * *Méthodes d'organisation du travail*
 - * *Calcul des prix de revient*
 - * *Gestion de production*
 - * *Qualité, Hygiène, Sécurité et Environnement (QHSE)*
 - * *Analyse des risques*
 - * *Accueil et démarchage client*

janv. 1977 / déc. 1993

Chef Boucher

Champion Armentières Boucher Charcutier Traiteur indépendant

Entreprise familiale (Marchand de bestiaux)

Apprentissage CAP Boucherie et préparation BP Boucherie

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ juin 2010

Stage Cadre en entreprise agro-alimentaire

organisme ARDAN

/ juin 2008

Mise en place d'un système de traçabilité et d'hygiène, développements produits

EAN 13

/ juin 2007

Stage de perfectionnement Manager Boucherie

/ juin 1980

BP boucherie

/ juin 1979

CAP boucherie - CAP

/ juin 1978

Bac Technique Modèle de Fonderie - BAC

LTE Armentières

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français

CENTRES D'INTERETS

Randonnées, Ancien