



***** *****

12/09/1980 (43 ans)

Marié

Permis Permis de

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

Metz (57000)

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

Boulangier, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

févr. 2020 /

Responsable de production

Boulangerie Marie - Blachère

Responsabilités

- *Gérance d'une équipe de 7 opérateurs.*
- *Production et supervision journalière de la production des pains, viennoiseries et traiteur.*
- *Optimiser la production, conditions et méthodes de travail, ainsi que les performances.*
- *Assure la suivi de la production en terme de qualité et quantité.*

janv. 2020 /

Boulangier

Boulangerie Marie - Blachère

avr. 2019 / août 2019

Chef de production

Société Martiniquaise du Panification Agroalimentaire (SMPA)

Responsabilités

Mission de 4 mois

- *Gérance d'une équipe de 80 opérateurs.*
- *Production et supervision journalière de la production des pains et viennoiseries.*
- *Optimiser la production, conditions et méthodes de travail, ainsi que les performances.*
- *Recrutement du personnel intérimaire et valide les contrats et planification des empois du temps.*
- *Assure la suivi de la production en terme de qualité et quantité.*
- *Assure un reporting régulier sur les performances en matière de production.*
- *Participe à l'amélioration des principaux indicateurs de performances pour évaluer le bon fonctionnement de l'unité de production.*
- *Mises en place fiches techniques.*

janv. 2019 /

Septembre-Décembre

Luxembourg

sept. 2018 / févr. 2019

Directeur Technique et de la Production Responsabilités

Compagnie Congolaise de Panification Industrielle

- *Lancement d'une boulangerie industrielle de 100,000 pains par jour.*
- *Ouverture de 7 points de ventes.*
- *Formations des boulangers et des vendeuses.*
- *Mises en place fiches techniques.*

mai 2015 / sept. 2018

Responsable de production

Amigel Ltd, Le Moulin de La Concorde (Ile Maurice)

Responsabilités

Production et supervision journalière de la production de pains, viennoiseries et pâtisseries surgelés pour les magasins Tamam et une grande chaine internationale de Fast-Food.
Planification des emplois du temps, gestion de la production, gestion des stocks, gestion des achats, gestion des packagings,

*négociation avec les commerciaux et les revendeurs, gestion après-vente, les salaires des opérateurs et achats des machines.
Organisation et déploiement d'un plan de maintenance préventive permettant le fonctionnement optimal des équipements.
Fiabilisation et amélioration des processus et procédés.
Management des équipes de Production de 26 personnes et Maintenance - Usine.
Responsable développement des nouveaux produits pour des réseaux de franchises conforme avec le food act.
Responsable de recrutement des opérateurs de l'usine.*

KPI de la productions et de la performances de l'usine.

KPI des performances des opérateurs.

oct. 2014 / avr. 2015

Chef Boulanger

Long Beach Hotel, Belle-Mare (Ile Maurice)

Responsabilités

Production et supervision journalière de la production de pains et viennoiseries pour les restaurants et les évènements.

Planification des emplois du temps, gestion de la production.

Création de nouveaux produits à la demande.

mars 2014 /

Chef Boulanger

Maritim Hotel Mauritius , Balaclava

Responsabilités

Production journalière de pains et viennoiseries pour les 3 restaurants dont un gastronomique

août 2009 / nov. 2013

Patron

Actionnaire majoritaire SARL Boulangerie Lorraine

Responsabilités

** Direction d'une équipe de 21 salariés*

** Maitre boulanger auprès des apprentis*

** Planification des emplois du temps, gestion de la production, gestion des stocks, gestion des achats, négociation avec les commerciaux et les revendeurs, gestion après-vente*

** Production artisanale et journalière d'environ 10 000 petits pains de 80g par jours auprès des hôpitaux CHR Metz-Thionville, collectivités locales sur Metz et Nancy.*

** Production d'une tonne de farine par jour de pain de types pain à l'ancienne, pain aux céréales, pain complet, pain campagne, pain blanc et des pains spéciaux pour le magasin et la distribution.*

** Production journalière de viennoiseries ; croissants natures et spéciaux, pain aux chocolats, brioches etc.*

janv. 2003 / déc. 2009

Artisan Boulanger, Pâtissier et Croissanterie

Boulangerie et Pâtisserie Matthieu SILVESTRI (METZ-France)

Responsabilités

** Gérance d'une équipe de trois salariés et des apprentis*

** Gestion et planification de la production*

Production artisanale et journalière de pains et viennoiseries

janv. 2002 / juil. 2002

Boulangier

Maison Blanc (LONDRES- Angleterre)

Responsabilités

** Fabrication de différentes pains de traditions et spéciaux*

janv. 1998 / déc. 2000

Apprenti en Bac Professionnelle

janv. 1996 / janv. 1998

Apprenti en CAP

Boulangerie Watrin

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ juin 2018

Formation Méthodes et Process sur la surgélation; L'équipe

d'AIT Ingrédient

/ déc. 2017

Certificat de bonnes pratiques de fabrication, de systèmes fondé sur

/ juin 2000

Brevet professionnelle de Compagnon dans le métier de "Boulangier"

Chambre de Métier de la Moselle

/ juin 1998

CAP et Brevet de compagnon dans le métier de «Boulangier » - CAP

Chambre de Métier de la Moselle

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais

Français

CENTRES D'INTERETS

Gym, lecture, cinéma