



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

Permis A et B

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

Eaubonne (95600)

\*\*\*\*\*

\*\*\*\*\* ,\*\*\*\*\*@\*\*\*\*\* ,\*\*\*

## Responsable de production en CC, Sénior

### EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

mai 2019 /

#### Responsable de production en CC

La Défense 28 collaborateurs

- Conception et mise au point des nouveaux produits en lien avec la R&D
- Assure l'organisation, la préparation et la qualité des services et prestations culinaires proposés au client.
- Veille à ce que son équipe offre les meilleures prestations, tant du point de vue de la qualité et de la fabrication que de la productivité
- S'assure que les règles d'hygiène et de sécurité soient respectées et appliquées notamment les normes HACCP et du plan de maîtrise sanitaire.

nov. 2018 /

#### Responsable de production

CC chez Elixor 78500 Sartrouville

- Supervise toutes les étapes de la production dans l'objectif d'assurer le service quotidien des 7500 repas
- Planifie et coordonne les activités du personnel en cuisine
- Contrôle le respect des fiches techniques et des normes d'hygiène et de sécurité

juin 2018 /

#### Responsable de production en Boulangerie

93330 Neuilly sur Marne

49 collaborateurs

- Manage une équipe de 20 collaborateurs constituée de Boulangers
- Assure la formation des nouveaux arrivants
- Planifie la production pour une organisation optimale
- Gère les commandes de matières, participe à la réception, contrôle, inventaire
- Maîtrise et respecte des fiches de recettes et suivi du planning de production
- Pilote les ratios de productivité dans le souci d'amélioration continue

oct. 2017 /

#### Manager Boulangerie / pâtisserie

Carrefour 95110 Sannois

13 collaborateurs

Management

- Encadre, coordonne et contrôle l'ensemble du personnel
- Recrute, forme et anime l'équipe de travail, définit les règles de fonctionnement
- Veiller à l'obtention d'une marge raisonnable
- Vérifier les factures et pièces comptables
- Organise et développe l'activité pâtisserie et boulangerie
- Participer à la fixation des prix et à la décision de promotion commerciale
- Mise en place et réorganisation totale des rayons Fabrication
- Élaboration des nouvelles recettes du groupe, réalise les opérations de fabrication du pain, des pains spéciaux
- Pétrissage, façonnage et cuisson des différents types de pain spéciaux

févr. 2015 / nov. 2016

#### Coordinateur produits marque HIESTAND/ Chef R&D

77614 Marne le Vallée

16 000 collaborateurs

- Création des nouveaux produits Irlande, Angleterre, Suisse, Allemagne et France pour le catalogue 51 HIESTAND .
- Recherche de fournisseurs pour du Gluten free pour la gamme bien être
- Participation au shooting photos des produits du nouveau catalogue
- Déplacement 1 ère fabrication chez les fournisseurs des produits référencés.
- Animateur sur salon OMNIVORE Paris
- Création et innovation des nouveaux produits COUP de PATES Catalogue 52

- janv. 2013 / avr. 2014**    **Chef de Cuisine / pâtisserie**  
 IT Kitchen le Perreux sur Marne, 94170  
 - Participation au projet et à la réalisation d'ouverture d'un restaurant Burger haute gamme, avec 10 jours de prospections à NEW YORK.  
 - Etude de marché pour implantation  
 - Réalisation des plans et suivi des travaux.  
 - Elaboration et réalisation de tous les plats et desserts proposés à la carte.  
 - Recrutement du personnel de cuisine et salle.  
 - Gestion des commandes
- janv. 2004 / déc. 2011**    **Responsable Recherche et Développement**  
 Le Gourmet Parisien (La compagnie des Desserts), Roissy 95  
 - Gestion de la production des fabrications spéciales  
 - Création du service R&D.  
 - Conception et mise au point des nouveaux produits : développement de plus de 1000 produits par an et d'une gamme pour des clients au JAPON  
 - Contrôle du respect du cahier des charges clients  
 - Développement des produits en adéquation avec l'outil industriel  
 - Mise en place du cahier des charges des nouvelles matières premières (ingrédients, auxiliaires de fabrication, conditionnement...)  
 - Recherche de nouveaux fournisseurs  
 - Management d'une équipe de 3 pâtisseries, 2 ingénieurs et 3 apprentis
- janv. 1996 / déc. 2012**    **Responsable Méthodes industrialisation**  
 Le Gourmet Parisien (La compagnie des Desserts), Roissy 95  
 - Gestion de la phase d'industrialisation des produits  
 - Suivi des productions pilotes  
 - Validation des process de fabrication  
 - Participation aux choix des solutions techniques d'amélioration des process
- janv. 1996 / janv. 2004**    **Responsable de production**  
 Le Gourmet Parisien (La compagnie des Desserts), Roissy 95  
 - Gestion des productions management de 40 personnes  
 - Participation à l'industrialisation de l'outil de production  
 - Optimisation des installations industrielles lors de 2 agrandissements  
 - Gestion des investissements machines et gestion de la maintenance
- janv. 1994 / déc. 1996**    **Responsable Recherche et Développement**  
 d'Yves THURIES  
 - Création des nouveaux produits : 50 développements par an  
 - Développement d'une gamme de 4 desserts d'Yves THURIES
- janv. 1992 / janv. 1994**    **Chef d'équipe**  
 Les Desserts XAVIER GOURMET , Cergy St Christophe 95  
 - Gestion d'une équipe de 24 personnes  
 - Adjoint au directeur  
 - Chargé du recrutement du personnel de laboratoire
- janv. 1990 / janv. 1996**    Les Desserts XAVIER GOURMET , Cergy St Christophe 95
- janv. 1989 / déc. 1990**    **Réserviste**  
 Service National- Escadron des fusiliers Commando de l'Air Saint-Cyr-l'Ecole 78
- janv. 1988 / janv. 1989**    **Pâtissier**  
 Boulangerie-Pâtisserie H.CANTILLAC
- janv. 1984 / janv. 1988**    **Pâtissier**  
 Boulangerie-Pâtisserie la gerbe d'Or Enghien-les-Bains 95

## DIPLOMES ET FORMATIONS

---

/ févr. 2021    **Formation; Base technique de la cuisine »**  
 Alain DUCASSE

- / juin 2019                    **Formation PMS (Plan de Maîtrise Sanitaire) Cuisine centrale encadrement**  
- BAC+4
- / juin 2018                    **Formation BE (Habilitation électrique)**
- / juin 2016                    **Formation de remise à niveau en Anglais (160 heures)**
- / juin 2013                    Alain Ducasse
- / juin 2011                    Alain Ducasse
- / juin 1986                    **CAP pâtisserie, chocolaterie, confiserie, glacier** - CAP

## **COMPETENCES**

---

word, excel, power point, Outlook, amélioration continue

## **COMPETENCES LINGUISTIQUES**

---

**Anglais**

**Français**

## **CENTRES D'INTERETS**

---

Tennis en club, voyages, Sports de glisse, plongée