



***** *****

Nationalité Française
Marié
Permis B

* * * * *

Dunières (43220)

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

Directeur de site de production, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

nov. 2018 /

Directeur de site production restauration / boulangerie-pâtisserie

FH Manufacture - Décines - 69

- Dirige et pilote plusieurs sites
- En charge des aspects administratifs et financiers
- Veille à la rentabilité du site de production et réglementation hygiène et sécurité.
- Améliore et adapte les fabrications liées à l'activité et au marché actuel.
- Organise les moyens du site (humains, financiers, techniques, commerciaux).
- Élabore les recettes avec les équipes de production.
- Gère les comptes d'exploitation et les résultats financiers.

oct. 2017 / nov. 2018

Chef de projet - expert en restauration boulangerie pâtisserie

Intermarché - Belleville sur Saône et Châtillon sur Chalaronne - 69

- Création d'une unité de production boulangerie/ pâtisserie/ restauration
- Budgétisation et suivi des comptes d'exploitation sur les différents sites
- Formation des équipes des trois pôles d'activités
- Choix des fournisseurs et des animations commerciales
- Réalisation de tous les procédés de fabrication

juin 2015 / sept. 2017

Directeur de production

SAS Camande PIVANO - FONTAINE - 38

- Organisation des nouvelles cuisines, implantation du matériel.
- gestion de commandes et production de plateaux repas
- Traiteur en événementiel : création de buffets pour particuliers et professionnels
- Budgétisation / logistique / suivi RH / formation du personnel.

sept. 2013 / mai 2015

Chef cuisinier

Restaurant semi-gastronomique le BISTRONOME - Grenoble - 38

- Partie création : élaboration du projet.
Prévisionnel, investissements, choix des locaux, choix des fournisseurs, organisation et suivi des travaux.
- Partie cuisine : élaboration de recettes à partir de produits frais, locaux ou régionaux,
Dressage des assiettes devant les clients, mise en place de buffets pour particuliers et entreprises.
- Banquets / traiteur pour événements spéciaux : mariages, dîners d'affaires, groupes.

nov. 2007 / juin 2013

Directeur d'exploitation multi sites départements production et logistique

Boulangerie pâtisserie PANI BIO - Pani S.A Grenoble - 38

Création d'une unité complète de production dédiée à la fabrication boulangère

- Mise en route du processus de fabrication
- Pilotage de procédé de préparation, de développement de produits et de concept.
- Pilotage des procédés d'utilisation et d'optimisation sur la transformation du produit avant utilisation commerciale.
- Fabrication "haut de gamme" de pains pour restaurants gastronomiques :
Les Terrasses d'Uriages, le Mas Bottero, La Tour des sens.
- Contrôle des stocks, des règles d'hygiène HACCP et sécurité alimentaire ISO 9001.
- Travail en étroite collaboration avec les services ADV, comptabilité, et QSE.

mai 2004 / oct. 2007

Artisan Boulanger - pâtissier

"Le Pain du Trièves" - Saint Guillaume, Isère

Fabrication artisanale de pains spéciaux et de brioches cuits au feu de bois.

juil. 2003 / avr. 2004

Responsable départemental boulangerie

LECLERE- Echirolles, Isère

- Gestion d'une équipe d'une vingtaine de personnes, recrutement et formation des débutants.
- Gestion des stocks, respect et maintien de la qualité des produits et de l'hygiène des locaux.

janv. 1992 / avr. 2003

Artisan Boulanger - Pâtissier - Traiteur

"La Boulangerie d'Ainay" - Lyon - 69

- Fabrication artisanale de pains, pâtisseries, et de sandwiches élaborés
- Traiteur pour les grandes occasions particuliers et professionnels: faculté catholique de Lyon, Mairie du 2ème, Institut Pasteur - Mérieux, restaurants réputés du 2ème arrondissement comme le café-comptoir Abel.
- Élaboration de gâteaux, pièces montées, mignardises et miniatures.

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ juil. 2015

Secours Tactique en Zones Dégradées

sept. 2010 / juin 2011

Formation en management

CESI Lyon

/ juin 2008

Formation aux règles d'hygiène HACCP et sécurité alimentaire et incendie ISO 9001

/ juin 1988

C.A.P Boulanger - CAP

Pâtissier CFA Bourgoin Jallieu

/

PSE1: Premiers Secours en Equipe, niveau 1

Opérateur de Protection Physique de Personnes

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais

Bilingue

Français

Bilingue