

Né en 1977  
**21190 Meloisey (8km De Beaune)**  
**1 à 3 ans d'expérience**  
**Réf : 1104081004**

## Ingénieur agroalimentaire

### Objectifs

---

De formation ingénieur et après plusieurs expériences professionnelles, je recherche un poste à responsabilités en région Bourgogne.

### Ma recherche

---

Je recherche tout type de contrat, dans toute la France, dans le Bâtiment.

### Formations

---

**2004 :**  
diplôme d'ingénieur spécialité agroalimentaire (polytech'lille)

**2001 :**  
licence de biologie cellulaire et physiologie (université paris v)

**2000 :**  
bts analyse biologique (lycée maximilien sorre cachan 94)

**1998 :**  
médecine pcem1 (université paris vii)

**1996 :**  
baccalauréat scientifique, mention assez bien (lycée j.ferry conflans 78)

### Expériences professionnelles

---

**2009 - 2009 :**  
Coffreur-ferrailleur / Coffreuse-ferrailleuse  
maçonnerie entreprise ferraroli sa (dijon) et zinetti sa (beaune) licenciement économique

**2006 - 2006 :**  
Responsable d'équipe production santé en assurances  
responsable production adjoint entreprise henri de villamont sa (beaune)

**2004 - 2004 :**  
Chef / Cheffe d'équipe cordiste  
assistant responsable production entreprise corton andré sa (aloxe corton) stage 6 mois

**2003 - 2003 :**  
Moniteur / Monitrice de classe transplantée  
02 05 stage technique centre de recherche pernod ricard (créteil)

## Langues

---

Français (Oral : maternelle / Ecrit : expérimenté), Anglais (Oral : courant / Ecrit : intermédiaire)

## Atouts et compétences

---

- Gestion de la production d'une unité d'embouteillage
  - Gestion des approvisionnements en matières sèches (bouchons, capsules, bouteilles et cartons), négociation des prix, des standards et de la qualité avec les fournisseurs
  - Gestion des plannings, des ordres de fabrication et de la répartition des équipes
  - Gestion de l'entretien de l'outil de production en liaison permanente avec le responsable de la maintenance (maintenance préventive et curative, suivi et organisation des interventions)
  - Sensibilisation du personnel à la qualité et application de la charte qualité dans l'ensemble de la structure en collaboration avec le responsable qualité
  - Réalisation d'études techniques (Réduction des coûts énergétiques)

- Gestion du personnel
  - Gestion du personnel permanent (5 agents de maîtrise et 12 opérateurs)
  - Gestion des intérimaires : recours fréquent, évaluation de leurs missions
  - Relations avec les délégués syndicaux (modulation, horaires, heures supplémentaires)

- Autres compétences

Maçonnerie, chantiers de restauration du patrimoine historique, rénovation d'habitations anciennes, administrateur d'une association restaurant un château médiéval

Informatique ☐

Excel, Word, Power Point, Internet, Progiciel de gestion de production (Nadias sur AS 400)

## Permis

---

Permis B