Responsable Approvisionnement Et Technique

87100 Limoges · Plus de 10 ans d'expérience · Réf. 2204211038

Ma recherche

Contrat recherché : Tout contrat
Zone : Nouvelle-Aquitaine
Mobilité : sur toute la région
Rémunération : a étudier
Secteur : Administration et juridique

Formations

1994 — Diplôme — CFPPA-ENILIA de Surgéres
BTSA des industries agro-alimentaires et biotechnologies
1992 — Bac +3 — Université de Limoges
Niveau licence de biochimie
1990 — Bac +2 — Université de Limoges
DEUG science de la nature et de la vie
1988 — Bac — Enseignement privé Beaupeyrat
Baccalauréat série D

Expériences professionnelles

01/2012 - 09/2012 — Cadre technique

%ï Gestion du stockage et destockage de 28000 tonnes annuelles de pommes
%ï Management entre 150 et 200 personnes dont 9 cadres
%ï Gestion process
%ï Gestion qualité dans le cadre BRC et IFS
%ï Gestion coût, rentabilité et amélioration process par la méthode lean manufacturing
%ï Ca annuel de 25000 k€

11/2009 - 12/2011 — Responsable technique

%ï Suivi technique et devis clients (CA de 2800K€) dans les prestations de services suivantes :
1/ Hygiène de l'air : VMC collective, centrale de soufflage et extraction d'air dans les hôpitaux et centres médicalisés, nettoyage des tours aéro
2/ Sécurité incendie : contrôle et mise en place d'exutoire de désenfumage
3/ Gestion de la lutte contre les nuisibles
%ï Suivi des stocks , gestion des EPI, des plans de prévention et des véhicules
%ï Gestion de la qualité dans le cadre de la norme NF U43-500
%ï Management de 10 à 15 personnes
%ï Départements concernés : 87, 23, 19, 15 et 24

01/2000 - 11/2009 — Responsable approvisionnement hors-viandes

%ï Gestion d'un stock mensuel de 2000 K€, 4 types de familles produits :
1/ matières premières hors-viandes (alcools, sucres, farines, auxiliaires technologiques..)
2/ films de conditionnement et d'operculage
3/ consommables emballages (étiquettes produits, cartons)
4/ produits de nettoyage et désinfection
%ï Porteur de projet et collaboration pour la mise en place du Lean-manufacturing, 4 axes :
1/ le 5S
2/ le SMED
3/ le TPM
4/ le KANBAN
%ï Suivi des inventaires mensuels, (double comptage avec procédure de contrôle dans le cadre de l'intervention annuel des experts comptables de la cours des comptes), analyses des écarts
%ï Participation à la mise en place des normes ISO 9000 et 14000
%ï Suivi de mon secteur dans le cadre du BRC, IFS, ISO 9000 et 14000
%ï Management de 4 magasiniers et encadrement des équipes autonomes dans le cadre de l'amélioration continue

%ïParticipation aux cahiers des charges fournisseurs

01/1996 - 01/2000 — Pilote d’une ligne de conditionnement pâtés tranchés et chef de lignes

%ï Encadrement de 10 à 30 personnes en salle microbiologiquement maîtrisée (classe 10000)
%ï Gestion de 5 à 8 lignes de conditionnement pâtés tranchés
%ï Suivi des indices de production (taux de rendement synthétique et général)
%ï Mise en place du tranchage par ultra son avec optimisation de la productivité
%ï Lancement des nouvelles lignes de conditionnement

12/1994 - 04/1995 — %ï Encadrement de 10 à 30 personnes en salle microbiologiquement maîtrisée (classe 10000) %ï Gestion de 5 à 8 lignes de conditionnement pâtés tranchés %ï Suivi des indices de production (taux de rendement synthétique et général) %ï Mise en place du tra

%ï Formateur en hygiène du personnel, de l’environnement matière et matériel chez GIRKI
industrie de produits glacés, Libourne et Vayres, Gironde
%ï Chargé de mission pédagogique pour la création de cours en génie alimentaire niveau 4,
dans le cadre des cours par correspondance dispensés par le CFPPA-ENILIA de Surgères

Langues

Français (courant)

Compétences

Responsable approvisionnement et technique

Permis

Permis B

Loisirs

Je pratique la randonnée pédestre en moyenne et haute montagne.
Point important dans ma vie : la peinture sur toile et la sculpture.

Fiche anonyme — l'identité et les coordonnées du candidat sont communiquées aux recruteurs qui en font la demande sur pmebtp.com.