

## Auditeur et formateur

### Management, Qualité et Santé et Sécurité

### Ingénieur en Prévention des Risques



#### Domaines de compétences

- Prévention en matière de santé, sécurité, hygiène et environnement
- IPRP [Intervenant en Prévention des Risques Professionnels] enregistré auprès de la DIRECCTE
- Management de la sécurité et des équipes
- Auditeur Iso qualité et environnement

#### Expérience professionnelle

Depuis 2011 : **Auditeur / formateur**

- Conférencier en prévention des risques professionnels
- Intervenant en prévention des risques en milieu industriel et tertiaire
- Intervenant en management et management de la sécurité [MASE]
- Référent auprès de différents donneurs d'ordres du secteur privé
- Référent auprès de différentes collectivités locales
- Référent auprès de différents acteurs institutionnels régionaux et nationaux [CCI, Ambassades, Vétérinaires, Direction de la Santé, etc.]
- 70% du temps en Audit et 30% en transmission de savoir-faire

2006 à 2010: **Directeur de sites**  
**Groupe international ARCH & WINSON**

- Fabricant mécanique de précision
- Taille : 430 personnes
- Fonction : Directeur de sites (2)
- Missions : Management commercial, production et prévention des risques
- : Suivi des productions sous la démarche Iso 9001
- : Gestion de l'environnement
- : Gestion budgétaire

De 2001 à 2005: **Directeur général**  
**Industrie Langlade & Picard**

- Fabricant matériel électromécanique
- Taille : 280 personnes
- Fonction : Adjoint de direction
- Missions : Mise en place procédures organisationnelles
- : Préparation des budgets
- : Gestion des accords commerciaux
- : Déploiement système Iso 9001 V2000

De 1995 à 2000: **Directeur de plateformes [x3] – Morangis/Metz/Bordeaux**  
**Groupe CFR**

Fabrication de repas (sucré/salé)

Taille : 1000 personnes - 12500 repas/jour

Fonction : Directeur de plateformes (3)

Missions : Management équipe commerciale et production

: Gestion des comptes clients (PR-Pvte)

: Axes d'évolution et plans d'actions rattachés

: Achats et approvisionnements/liens services vétérinaires

De 1990 à 1994 : **Adjoint de direction**  
**La potinière**

Fabrications de repas (sucré/salé)

Taille : 60 personnes - 3500 repas/jour

Fonction : Adjoint de direction

Missions : Création des prix de revient par recette

: Organisation production sur 4 ateliers

: Suivi des programmes de production

: Déploiement GPAO

### **Travaux personnels en lien avec l'intérêt professionnel**

1996 - Transcription et adaptation pour les services vétérinaires de la norme américaine HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point). Objectif : Innover en France lors de nouvelles structures de production agroalimentaire.

2002 - Création d'une méthode pour l'analyse des flux d'informations internes et de leurs interrelations. Objectifs : recherche de productivité, sécurisation des informations de production et de gestion et déploiement d'ERP.

2007 - Création d'une encyclopédie des métiers et matières de la métallurgie.

218 métiers et 80 matières premières. Objectif : Favoriser le transfert générationnel des savoir-faire industriels.

### **Formation**

1984 : SUP'MECA Option: Marketing & management

1989 : CCI – Gestion des flux