

**Jean Marius R.** - Né en 1976  
**Mahavoky Nord**  
**16 ans d'expérience**  
**Réf : 1508312208**

## **Responsable stock / responsable fabrication**

### **Ma recherche**

---

Je recherche tout type de contrat, dans toute la France, dans les Services Commerciaux.

### **Formations**

---

Juin 2011 : A l'hygiène alimentaire sur le programme prérequis et sur le système HACCP appliquer au produit halieutique. (avec certificat)

Mai 2011 : Formation management et leadership (avec certificat)

18 octobre - 30 décembre 1999 :

Informatique : bureautique (Word - Excel - windows avec certificat-Access)

1996-1998 :

2ème année en sciences naturelle université de Majunga

1994- 1995 : Baccalauréat série D

### **Expériences professionnelles**

---

#### **2007 jusqu'à ce jour**

Responsable stock produit fini à la chambre froide et l'export dans l'usine LGA OSO Farming : Gérer le mouvement de stock produit fini, assurer la préparation de pré-empotage et réalisation des exports des produits finis, établir le document export et le rapport de production des produits fini. Assure la prévision de l'export suivant le planning de production de la ferme et l'approvisionnement de reefer pour l'export.

#### **2005-2007**

Responsable fabrication dans la même usine de traitement de crevette bio LGA OSO FARMING : assurer la réception et le traitement des crevettes livrées par la ferme, dans le respect les normes et procédures stipulés dans L'HACCP et l'agrément de OSO Farming. Etablir le rapport process journalier .Former le personnel à la bonne pratique de fabrication à chaque poste.

#### **2004 – 2005**

Chef de quart contrôle qualité dans une usine de traitement de crevette bio LGA OSO FARMING : Assure la qualité microbiologique et organoleptique, physico chimique, la traçabilité des produits durant le traitement et à l'export des produits, assures tous les documents d'audits

#### **2002 -2004**

Superviseur de production dans la même usine de traitement de crevette AQUAMAS : assurance de la disponibilité :-pour traiter et fournir à la direction tous les donner relatives à la production (rapport de production, ration de matière premier et produit fini, valorisation des produits).

#### **2000 - 2002**

Chef de quart contrôle Qualité de l'Usine AQUAMAS : Usine de traitement de crevettes : Assure la qualité microbiologique et organoleptique, physico chimique, la traçabilité des produits durant le traitement et à l'export des produits, assures tous les documents d'audits Septembre 1999 au février 1999 : Stage ouvrier dans une usine de traitement de crevette SOMAPECHE (société de la pêche de crevette de la mer à Madagascar) : formation de suivi de la chaine de traitement de crevette en respectant la norme d'hygiène alimentaire et la bonne pratique de fabrication.

## Langues

---

- Malagasy / anglais parlé: scolaire / écrit: notions

## Centres d'intérêts

---

- Football, handball