

Franck M. - Né le 04/03/1970

95380 Louvres

14 ans d'expérience

Réf : 908031110

Directeur technique

Ma recherche

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

Formations

1994-1995 : • BTSA Industries laitière et biotechnologie en formation professionnelle pour adulte

Expériences professionnelles

2007 à ce jour MACHADO SA Villeparisis (77) Directeur Technique •Etudes et réalisations de bâtiments industriels •Etudes techniques •Appels d'offres et dossier de consultation d'entreprises •Gestion de personnel, management de 30 personnes, planification de travaux, de congés •Organisation, planification et coordination de chantier

2005 à 2006 SNC LAVALIN (Pingat) Reims (51) Chef de projet industrie laitière et catering aérien •Prospection en industrie laitière pour le développement de l'assistance à la maîtrise d'oeuvre •Assistance à la maîtrise d'oeuvre pour le groupe SERVAIR (travaux de process et de bâtiment • Assistance à la maîtrise d'oeuvre pour Eurial Poitouaine sur le site de HERBIGNAC (44) Création d'une unité de production de mozzarella •Assistance à la maîtrise d'oeuvre pour la création d'une usine d'Inuline dans les Ardennes

2003 à 2005 Fromagerie de Saint-Trivier de courtes Saint-Trivier de courtes (01) Directeur d'usine •Gestion du site à différents niveaux - Personnel : planification du personnel, gestion de carrières, gestion salariale, et sociale - Production : Bilan technique et économique, amélioration technique et technologique, amélioration mécanique - Politique commerciale : en partenariat avec le service commercial, augmentation de 30 % du chiffre d'affaire, retour à l'équilibre financier en 2 ans

2001 à 2003 FROM'A COEUR Ruffec (16) Responsable de production •Responsable technique de la fromagerie •Responsable approvisionnement et expédition de la fromagerie •Responsable HACCP de la fromagerie •Responsable du personnel de la fromagerie de 20 à 100 personnes

2001 à 2003 FROM'A COEUR Ruffec (16) Responsable de production •Responsable technique de la fromagerie •Responsable approvisionnement et expédition de la fromagerie •Responsable HACCP de la fromagerie •Responsable du personnel de la fromagerie de 20 à 100 personnes 1991 à 1996 LA COMPAGNIE DES FROMAGES DUCEY (50) Conducteur d'installation •Conduite d'une installation de traitement de lait pour fromage à pâte molle •Réception du lait •Ecrémage et préparation de ferments lactiques

Centres d'intérêts

- Musique, lecture, voyage