

COMPETENCES :

Achats & Logistique	Warehousing	Management & Formation	Personnelles
Mise en place et direction de projets Supply-Chain	Conception de projet pour entrepôts alimentaire et températures dirigées	Gestion du personnel, évaluation, formation	Comité de direction Groupe, orientations stratégiques, développements et réussites projets
Maitrise de la chaîne logistique et transport multimodal (Air-Terre-Mer)	Définition d'organigrammes et conception des fiches de poste/objectifs/bonus	Gestion des besoins, ressources	Autonome et rigoureux
Négociations tarifaires, rédaction de contrats.	Mise en place des outils de contrôle, suivi et analyses	Equipes multiculturelles et environnements complexes	Autorité et charisme, sens des responsabilités
Achats Internationaux et approvisionnement locaux	Respect normes Hygiènes et sécurité du travail – Norme Iso 9001 obtenue sur projet Panama	Encadrement d'équipes jusqu'à 60 personnes	Investissement personnel, goût du terrain
Appels d'offres, Sourcing Fournisseurs	Commandes, suivi et gestion de stocks	Recrutement	Prise de hauteur, capacité d'analyse et reporting

EXPERIENCE PROFESSIONNELLE :

Juin 2014 – Juil 2022. Aden Services : 8 ans.

Directeur Groupe Supply-Chain, activités catering et IFM - Gestion opérationnelle, financière et administrative de plusieurs sites on & off-shore.

- Indonésie 1 site minier de 4,500 résidents (production et 100% achats locaux) – 5.8 M\$ annuel
- Mongolie 1 site minier de 8,600 résidents (70% local – 30% import Chine/Russie) – 25 M\$ annuel
- Panama 1 site minier de 13,000 résidents (60% local – 40% import USA/LATAM/EU) – 56 M\$ annuel
- Guinée Conakry 3 sites miniers 800 résidents (80% local – 20% import EU) - 3.5 M\$ annuel
- Maldives site Hôtellerie 3 complexes 1,200 résidents (70% local – 30% import ASEAN/EU/EAU) – 4 M\$ annuel
- Somalie site UE 150 résidents (local 50% - import régionaux et internationaux 50%) – 0.9 M\$ annuel
- Projet Covid 2020 – production/transport/distribution – 240 Meuros
- Projet Ukraine 2022 – production/transport/livraison – 160 Meuros
- Projet Angola 2022 – production/transport – 14 M\$
- Audits sur contrats développement Vietnam – Chine (Pékin/Shanghai) – Papouasie Nouvelle Guinée – Cote d'Ivoire
- Audits fournisseurs Malaisie – Inde – Latam – Europe – Chine – Australie -

Juil 2005 – Juil 2012. Sodexo : 7 ans.

Directeur Supply-Chain Gabon multi-sites (23) clients internationaux

15 Meuros achat annuel répartis sur activités **catering, supermarchés** et IFM
 Flux mensuel logistique 1500 tonnes en frêt maritime – aérien - ferroviaire
 4 bases logistiques, 2 supermarchés, 60 collaborateurs, gestion de prestataires

Directeur logistique Guinée Conakry

Analyse d'une stratégie supply-chain, définition des besoins
 Prospection fournisseurs et prestataires, import régional et local
 Définition et constitution organigramme général pays et fiches de poste

Deputy Supply-Chain Angola

Activité Catering : 4500 clients/jours off et on-shore multi-sites (35)
Activité Shipchandling : 9 cie internationales, développement du CA par 3

Responsable de site Village expatriés Elf Nigeria

Restauration traditionnelle et banquets officiels, manifestations évènementielles
 Gestion hôtelière des cadres et passagers

Juil 2004 – Supreme Food Services

Déc 2004. Responsable d'entrepôt Gestion du contrat **ONU** : approvisionnement alimentaire de la force ONUCI (6200pax/jour)
Commandes, suivi et réception, gestion de stock en accord avec les programmes d'approvisionnement. Volumes totaux transportés : 450 tonnes mensuel
Organisation des transports de livraisons pour les différents contingents basés sur le territoire ivoirien (12 sites en zone de confiance et zone rebelle), en collaboration avec les membres de l'Onu

Mars 2003- Juin 2004. Catering International et Services : 16 mois.

Hygiéniste Tchad projet pétrolier Haliburton
Audit qualité
Organisation, rédaction et mise en place des process HACCP pour l'ensemble du site (cuisines/restaurant/bureaux)
Mise en place des actions correctives
Suivi, évaluation et formation du personnel (200 pers)

Sept 1985 – Avil 2001. Marine Nationale Française : 15.5 ans.

Responsable des approvisionnements, embarqué à bord d'unités navigantes, bases-vie et restaurants d'entreprise
En liaison chaude, création des menus équilibrés, optimisation des coûts et gestion des plannings (approv et production)
Gestion financière de chaque unité avec des budgets annuels variant selon composition des unités d'affectation (90 à 600 hommes jour)
Application de la réglementation HACCP, sécurité et aménagement des zones de travail
Organisation cocktails et repas officiels de représentation à chaque escale en pays étrangers

FORMATION		
Bac G2, Brevet Supérieur de restauration collective Formation HACCP	Informatique : word, excel, power point, Outlook ERP : Agenor, Galaxy, Galiléo, ISMS	Langues Anglais et Espagnol courant