

## **Laurence CORDIER**

6 Bis route de La Mille  
GRANGES SUR BAUME  
39210 HAUTEROCHE.

Portable : 06 84 14 31 06.

Email : Laurencecordier@orange.fr

46 ans.

Mariée , 2 enfants.

# **RESPONSABLE PRODUCTION – GESTION DE PROJETS**

## **EXPERIENCES PROFESSIONNELLES**

**SEPT 2022 –  
Aujourd'hui**

### **CHEFFE D'ateliers ESAT SPECIALISE**

*Etablissement et service d'aide par le travail spécialisé 39110 Salins les Bains. ASMH39  
13 salariés - 62 pers.en situation de handicap psychique.*

*Gestion production / performance / qualité des ateliers de l' ESAT :*

- *Activité de sous traitance industrielle : conditionnement –production Blisters*
- *Activité vitivinicole : Domaine du Bief des Roussets –Vins du Jura – exploitation de 3 Ha.*
- *Activité vente : Boutique La Barabarine « Vignes et Saveurs » 39110 Salins les Bains.*

*Gestion de la relation clients, Réalisation Devis / démarchage clients /appel d'offre/ facturation.*

*Accompagnement travailleurs :*

*Mise en œuvre des contrats d'aide et de soutien par le travail,*

*Suivi des Projets Personnalisés ,*

*Mise en œuvre et suivi de la Montée en compténces des travailleurs ,formations ...*

*Gestion de l'insertion professionnelle : mises à disposition, projets d'emploi en entreprise.*

**2016 – SEPT 2022**

### **Adjointe conditionnement /developpement process nouveaux équipements Conditionnement**

*Groupe Bel 39000 LONS LE SAUNIER.*

*Gestion production et performance des ateliers Portions et thermoformés – 80 pers.*

*2022 : déploiement des ateliers de production en Unités Autonomes de production.*

*Gestion qualité du conditionnement : gestion des non-conformités , analyses réclamations clients, comité qualité , pilotage indicateurs , suivi des H/t , suivi des gâches ...*

*Reférente site équipements : Lasers, caméras contrôles, peseuses/trieuses, Equipements RX ...*

*Déléguée P.C.R pour le site de lons le saunier.*

*Gestion / management de projets =>*

*Mise en place de la validation des lots de contrôles par contrôle à 100% des UVC ,*

*Digitalisation du pilotage sur ligne , gestion journal des tares emballages ...*

*Digitalisation des contrôles qualité et traçabilité sur Lignes production.*

*Mise en place des contrôles par caméra des références emballages et marquages UVC.*

**2012 – 2016**

### **Responsable d'équipe conditionnement .**

*Fromageries Bel 39000 LONS LE SAUNIER.*

*Gestion production et performance des ateliers Portions et thermoformés en équipe 3x8.*

*Management d'équipe 35-40 pers. Gestion du personnel : Planning, CP, entretiens annuel...*

*Auditrice interne IFS et ISO 14001.*

*Amélioration Continue :*

*Pilote de chantiers « temps de changement de série » 2012 , 2014 et 2015.*

*Réferent usine PKE FI Process kaizein engineer « Focused improvement ».*

*Gestion / management de projets =>*

*2013 : 2 Nouvelles lignes thermoformage ILLIG ,Peseuse associative et Etuyeuses MG-TECH.*

*2015 : 4 Lignes d'encaissage et paletisation complètement robotisées/automatisées: TAVIL / CERMEX*

**2009 - 2012**

**Responsable atelier de production/conditionnement.**

ROLLAND SAS 29800 PLOUEDERN , Groupe R&R Ice-Cream depuis 06/2010.  
Production de crèmes glacées

*Gestion atelier de production/conditionnement, 9 lignes 80-100 pers./équipe 3x8 7j/7.  
Lignes haute cadence mini/maxi batonets Flow-pack , vrac 1L-5L , cônes ...  
Management direct chefs d'équipe et chefs d'atelier.*

*Auditrice interne IFS/BRC.*

*Mise en place des indicateurs de performances(KPI), tableaux de bord de gestion, Animation réunion journalière KPI's Usine.*

*Mise en place des suivis consommations matières premières , suivis des gâches matières.  
Optimisation des lignes de production : amélioration continue, 5S ...*

**2000-2009**

**Responsable atelier produits frais.**

Formatrice en industrie laitière à l'ENILBIO 39800 POLIGNY.  
Production de yaourts, Lait de consommation, Beurre et Faisselles.

*Gestion / management de projets =>*

*2003 : Nouvel Atelier production Produits frais – Automatisation Production*

**Réalisation de cours en salle , travaux pratiques et formations entreprises**

**ANFOPEIL :**

- *Genie Alimentaire , Biochimie et microbiologie agro-alimentaire, Technologie laitière*

**FORMATION - DIPLOMES**

**2004-2006**

Bac+4 *Diplôme d'Etudes Supérieures techniques .  
D.E.S.T « Biochimie et Technologies des industries agro-alimentaires » .  
Cours du soir au CNAM de DIJON (21)*

**1998 – 2000**

Bac+2 *Brevet Technicien Supérieur Agricole des Industries Agro-Alimentaire.  
BTSA I.A.A option « Industrie Laitière » - mention assez bien  
A l'ENILBIO 39800 POLIGNY.*

**1997-1998**

Bac+1  
1<sup>ERE</sup> année D.U.T « sciences et genie des matériaux ».  
à l'I.U.T de CHALON SUR SAONE 71100.

**1995-1997**

Bac STL « chimie de laboratoire et génie des procédés industriels ».  
*Au Lycée Nicéphore NIEPCE 71100 CHALON SUE SAONE.*

**AUTRES FORMATIONS**

**Délégué P.C.R « personne compétente en radioprotection » »(2019-2022)**

**Formation PKE FI Process kaizein engineer « Focused improvement »( EFESO 2014-2015)**

**Sauveteur Secouriste du travail**

**Manager de proximité (Bel 2013)**

**Auditeur ISO 14001 (Bel 2013)**

**Visiteur Sécurité (Bel 2012)**

**CENTRES D'INTERETS**

Randonnées pédestres, VTT, Géocaching.

Cinema, loisirs créatifs,D.I.Y, cuisine .

Gymnastique artistique et sportive pratiquée de 6 à 21 ans.

**DIVERS**

Permis B – possède un véhicule.

Langues :

- Anglais professionnel : lu ,parlé, écrit. mise à niveau en 2012.
- Espagnol : niveau lycée.

Informatique maîtrise de :

- Logiciel GPAO : SAP , Logiciel gestion du personnel planification/ gestion des absences : KELIO
- Pack OFFICE (Word, Excel, Power point ...)