

## Billiet Victor

Né le 27/11/1992 à Ambilly  
Domicilié au 81 Rue Pierre Semard  
69520 GRIGNY

[billiet.victor@gmail.com](mailto:billiet.victor@gmail.com)

06.78.00.20.76

POLYVALENCE

CURIOSITÉ

FIABILITÉ

Novembre 2013 à Septembre 2017 : *Technicien spécialisé en agroalimentaire à l'atelier du Lycée André Paillot, SAINT-GENIS-LAVAL.*

### RESPONSABLE DE PRODUCTION/CHARGÉ DE PÉDAGOGIE

#### **Gestion/Planification de production – Reporting :**

compréhension/amélioration des procédés, définir/tenir des objectifs, réactivité.

#### **Essais pilote – Conduite process/Machines :**

Identifier les contraintes clients/production, s'adapter, proposer.

#### **Management/Formation des personnels qualifiés et non-qualifiés :**

Écouter/animer une équipe, faire coïncider contraintes de production et développement personnel. Identifier les besoins de chacun, adapter son discours pour faire progresser, transmettre des compétences techniques et professionnelles.

#### **Ordonnancement/entretien :**

Gestion Fournisseurs/stock, maintenance 1<sup>er</sup> niveau + suivi, maîtrise pack office.

### ANIMATEUR SYSTÈME SÉCURITÉ DE L'ATELIER

#### **Création/animation de la démarche document unique d'évaluation des risques professionnels :**

Analyse systémique, création/mise en place d'outils adaptés, gestion du projet, participation à des groupes de travail et reporting direction. Maîtrise outils de gestion/analyse QHSE.

Suivi/mise à jour des outils de sensibilisation, création/animation d'une formation risque hygiène et sécurité.

#### **Veille réglementaire et conseils.**

2012/2013/2014/2015 : *Exposant au « Mondial des métiers » de LYON pour présenter la filière des industries agroalimentaires.*

*Animation d'un évènement : échanger, transmettre un savoir/une information.*

2011-2013 : *15 semaines de stage sur les ateliers technologiques de l'ENILV de LA ROCHE-SUR-FORON en fromagerie et salaison notamment.*

*Mise en pratique des acquis en qualité/hygiène/processus technologiques*

*Première expérience de management, construction de la cohésion d'une équipe.*

*Première expérience industrielle en horaires postés.*

Juin 2012/Octobre à Décembre 2012 : *10 semaines de stage à La Ferme des Genièvres, VERTHEMEX.*

*Première démarche d'analyse systémique appliquée ici à l'entreprise, points forts/faibles, compréhension de son écosystème.*

Avril/Juin à Juillet 2010 : *8 semaines de stage dans les services d'assainissement du GRAND LYON, LYON*

*Découverte du monde du travail, des notions d'équipe, de responsabilité, d'implication.*

*Premier travail en horaires postés.*

## FORMATIONS

**2013 :** Obtention du **BTS Sciences et Technologies des Aliments**, option aliments et processus technologiques. ENILV, LA ROCHE-SUR-FORON.

**2011 :** Obtention du **BAC Sciences et Technologies de l'Agronomie et du Vivant**. EPL DARDILLY.

Centres d'intérêts : Festival musique/Dessin/Moto(permis A)