

AUDREY C.

**Responsable production  
Brocéliande (coopérative Cooperl) (Roanne)**



**Pouvez-vous décrire les principales MISSIONS et RESPONSABILITES que vous exercez dans le cadre de votre emploi actuel ?**

Je suis responsable production au sein d'une entreprise qui fabrique et commercialise du saucisson sec. Nous sommes 55 salariés sur le site. Je suis en charge de la réception des matières premières jusqu'à la sortie séchoir des produits, soit 5 ateliers de production composés d'une vingtaine de personnes. Mon activité principale est d'assurer le volume de production en lien avec les prévisions de vente, en assurant des résultats en terme de coût de production, de sécurité sanitaire et du personnel, tout en respectant l'environnement. Mes activités principales : gestion du programme de fabrication, gestion des matières premières (quantité, ordonnancement des besoins, contrôle qualité à réception...), gestion du personnel (besoins, congés, formation...), conduite des étuves/séchoirs, gestion des installations/équipements avec l'équipe maintenance, optimisation de la production, préparation du budget N+1, recherche et développement...

**COMMENT en êtes-vous arrivé.e à occuper votre emploi actuel et à atteindre ce niveau de responsabilités ?**

Formation : DUT Génie biologique option Industrie agroalimentaire et biologique - Master 1 à l'IUP Produit de consommation alimentaire Marseille - Master 2 des Organisations agroalimentaires.

A l'issue de mon Master, j'ai effectué un stage dans le groupe Aoste sur le site d'Aoste en Isère (38) : production de saucissons sec, jambon sec, tranchage et expédition. J'ai intégré l'équipe lean manufacturing (amélioration continue) pour réduire les pertes de consommables et je me suis alors initiée aux méthodes lean. Pendant 9 ans j'ai travaillé au sein de ce groupe tout d'abord en tant que chargée de projets Lean puis en tant que responsable de ce même service. Cette expérience m'a appris la mise en place d'indicateurs pour identifier des leviers d'amélioration, l'animation de la performance avec l'équipe de production, la maintenance, la qualité, la sécurité, le contrôle de gestion : donc du management transversal. Mais aussi gestion de plan d'action, gestion de projet, travail avec le groupe Aoste et Campofrio food group, échange intersites, développement d'un anglais technique.

Après 9 ans dans le monde du travail, j'ai eu une proposition de par mon réseau professionnel d'intégrer l'entreprise Brocéliande en tant que responsable de production pour développer l'amélioration continue sur le site : développement du management de proximité, approfondissement des connaissances techniques de la viande et du process de fabrication du saucisson sec.

**Pouvez-vous nous indiquer ce que le Master vous a apporté en termes de COMPETENCES ?**

Grâce à mon Master j'ai pu prendre une vision d'ensemble d'une entreprise : connaissance en marketing et stratégie ce qui permet de comprendre les attentes de ces services pour les équipes industrielles (travail en lien avec ces services), supply chain, contrôle de gestion.

A obtenu un M2 Organisations agroalimentaires au terme de l'année 2006\_2007

Témoignage recueilli début 2018 - Contact : Observatoire Des Etudiants (Agnès Binet) / ode@univ-pau.fr