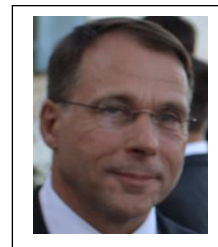


Pierre-Armand PINOTEAU

06 08 17 01 23

pinoteaupa@gmail.com

64390 Sauveterre-de-Béarn



Management de transition Accompagnement projets transversaux en agroalimentaire

Compétences

Gestion de site

- Organisation et management tous services
- Référencement des fournisseurs
- Gestion du personnel, formation, CSE, DDPP, ICPE, CARSAT, assurances...
- Orientation des marchés

Amélioration des performances

- Promotion de la polyvalence des opérateurs
- Modifications de lignes et d'ateliers, extensions
- Mise en place de nouveaux processus,
- introduction nouveaux produits
- TRS, indicateurs, réduction des coûts

Expériences Professionnelles

Consultant indépendant

2021

- **Abattoir de Rodez** : études remplacement de la production et distribution de froid.
- **Centre de Formation Adultes** du lycée privé de Sauveterre-de-Béarn : prospection pour augmenter les effectifs

Directeur industriel Groupe Arcadie Sud-Ouest ,

2014-2020

Abattage et transformation de viandes (gros bovins, veaux, porcs, ovins), (Rodez), 90000 t/an, CA 480 M€ (15 sites) 1100 personnes

- Pilotage des investissements et des travaux
- Accompagnement des directeurs d'usine dans toute problématique organisationnelle, technique ou managériale
- Etablissement des plans directeurs par site (modifications, extensions, process...)
- Mutualisation : bonnes pratiques, méthodes, achats consommables
- Mise en place des contrats de performances énergétiques sur 5 sites
- Déploiement d'une GMAO multi-sites ; renforcement des services maintenance
- Référencement fournisseurs et sous-traitants

Consultant indépendant Ets Jannaire ,

2012-2014

Charcuterie semi-industrielle(Malesherbes), (salaisons cuites et fumées) , CA 5M€, 40 personnes

- Flux et organisation
- Révision des processus, du système qualité
- Modification des méthodes de travail, indicateurs
- Renfort du service commercial (évolution des gammes de produits)

Directeur de site Orléans-Viandes puis Tradival,

2008-2012

Abattage et découpe de porcs Fleury-les-Aubrais , 40000 tonnes/an et salaisons 5000 tonnes/an, C.A. 88 M€, 350 personnes

- Réorganisation du site en vue de l'intégrer dans un groupe coopératif spécialisé « filière porc »
- Mise en place des nouvelles fonctions transversales « groupe » (administration, ADV, informatique, R et D, RH, commercial, expéditions, qualité)
- 7 M€ travaux sur 3 ans extension de capacité, normes (classement, flux matières, coproduits et issues, station de prétraitement, ateliers de transformation, froid)

Directeur industriel Eurexia, **2004-2008**

Tranchage et conditionnement haute cadence de charcuterie sèche en salle blanche, Saint-Chamond
1500 tonnes/an, C.A. 23 M€, 50 personnes

- production, logistique, achats, qualité, R et D, maintenance
- Développement d'activités de sous-traitance
- Evolution des systèmes qualité, HACCP, ISO, IFS, Trace One
- Appui du service commercial auprès des clients pour validations de marchés
- Profils de postes, évolutions internes, classifications, parcours qualifiants
- Elaboration et mise en place GMAO

Directeur industriel Ets Pierre Guéraçague **1998-2003**

Conserverie canards gras (850 t/an), Came (64), 4500 canards par jour, C.A. 30 M€, 150 personnes

- Mises en conformité et ergonomie (machines, postes de travail)
- Evolutions: bâtiment, ateliers, énergies, machines, fluides, effluents (doublement de l'activité en 4 ans).
- Organisation du travail, méthodes.

Directeur de production Société Alimentaire de Guidel (filiale Intermarché) **1989-1998**

12000 t/an de produits carnés surgelés (steaks hachés et dérivés) - Guidel (56),
C.A. 230 MF- 125 personnes

- Flux-matières, personnel, maintenance
- Mise en place de lignes complètes de fabrication et de conditionnement
- Mise au point de machines spéciales, transferts, mécanisation
- Achats des matières premières et consommables
- Lancement d'une ligne de paupiettes surgelées en co-extrusion
- Lancement d'une ligne de Cheeseburgers micro-ondables
- Recherche et développement (viandes, poisson, packaging)

Responsable de production Centre-Sud Bétail et Viandes et Sogéviandes **1985-1989**

Abattage et transformation des viandes-

- Responsabilité d'ateliers (cinquième quartier, steaks hachés et viandes piécées surgelées)
- Mise en place d'un atelier de conditionnement d'abats sous atmosphère modifiée
- Achats de matières premières et commercialisation des produits

Formations

- **Ingénieur diplômé de l'Institut Supérieur Agricole de Beauvais** **1983**
- **Diplôme de Perfectionnement à la Gestion des Affaires - IAE Bordeaux** **2003**

Langues

- Anglais - niveau A1
- Allemand – niveau A1

Centres d'intérêt

- Restauration de véhicules anciens
- Sylviculture
- Administrateur Lycée privé Notre-Dame à Sauveterre de Béarn