

CLERGET Marlène

23, rue des Buclés

25 300 LES FOURGS

Tel : +33 (0)6 82 98 28 26

E-mail : marlene.clerget@gmail.com

Site Web : <http://www.doyoubuzz.com/marlene-clerget/>

27ans

Permis B



Ingénieur production / amélioration continue

Mon projet professionnel : un poste alliant missions opérationnelles au service de la production, gestion de projet en amélioration continue (des méthodes ou produits) et management d'une équipe de proximité.

Encadrement d'équipe, coach au jour le jour,
DMAIC white belt, 5S, SMED, GSTD, 5P, 5M,
Méthode HACCP, gestion documentaire,
Capacités relationnelles, écoute,

Esprit d'analyse et de synthèse,
Résistance au stress,
Organisation, rigueur,
Sens des priorités.

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES :

Depuis mars 11 **Chef d'équipe de conditionnement**, Nestlé, Pontarlier (25), *2 ateliers de fabrication, 2 ateliers de conditionnement, 310 collaborateurs, dont 110 en conditionnement* :
Veille au respect des règles de Sécurité, Qualité, Performance, conduite des entretiens annuels de développement, recrutement des collaborateurs.
Gestion des effectifs des 2 ateliers de conditionnement : évolution des compétences à 3 ans par rapport aux matrices de compétences des ressources.
Participation à l'élaboration du budget 2014 pour le conditionnement Sticks.
Certification White Belt : SMED (réduction de 42% du temps de changement, coaché par une équipe PAT) et DMAIC (réduction de 30% des pertes de poudre Espresso).

Références : Benoit CHEVALIER (ancien Responsable Conditionnement Sticks), Charles RONZI (Responsable de Conditionnement), Chrystel STOUVENEL (membre PAT).

Avril-sept 10 **Leader de projet**, Nestlé, Pontarlier, Conditionnement Sticks, *40 collaborateurs, 3 chefs d'équipe*.
Déploiement du 1^{er} projet d'amélioration continue avec la **Méthode des 5S**.

Référence : Fabien ANTOINET (ancien Responsable Performance Industrielle).

Mai-oct 09 **Chargée de recherche**, Rowett Institute of Nutrition and Health, Aberdeen : *3 départements de recherche, 137 scientifiques et 56 laborantins*.
Etude de la croissance de bactéries du colon sur la fibre prébiotique d'**inuline** (résultats publiés dans PNAS).

Référence : Docteur Karen P. SCOTT (Chercheur dans le groupe « Gut Health »).

Mar-juill 07 **Chargée de recherche**, Centre Européen des Sciences du Goût Dijon (21) :
Mise en place de questionnaires et de système d'encodage des données pour une étude longitudinale de l'Observatoire des Préférences Alimentaires du Nourrisson et de l'Enfant.

Références : Caroline LAVAL (responsable communication), Christine LANGE (ingénieur recherche)

FORMATION :

2007-10 **Ingénieur** de l'École Nationale Supérieure de Biologie Appliquée à la Nutrition et à l'Alimentation (**ENSBANA**) ou **Agrosup Dijon**.

2006-07 **Licence Science de la Santé** (Nutrition Humaine), faculté de médecine, Nancy (54).

2004-06 **Classe Préparatoire aux Grandes Ecoles section Biologie Chimie Physique Sciences de la Terre-Vétérinaire** (BCPST), lycée Carnot, Dijon.

RESUME DES COMPETENCES :

- Langues : **Anglais** : Courant (TOEIC 845), pratique professionnelle quotidienne, **Allemand** : Niveau scolaire (Goethe-Zertifikat A2, gut).
- **Outils informatiques de bureautique Microsoft. Minitab** pour l'analyse de résultats.
- Transactions du module de production **SAP** et analyse des résultats des lignes sous le logiciel **SAM**.

LOISIRS, INTERETS PERSONNELS :

- Cuisine, pâtisserie : convivialité, partage, recettes complexes, échange d'astuces lors de cours,
- Contact avec la nature : randonnées, VTT, via-ferrata en loisir,
- Littérature : romans thrillers, policiers, mais aussi fresques historiques.