



VIPREY FLORENCE

CHEF DE PROJET R&D senior

Créative
Organisée
Analytique

06 25 36 09 12
viprey.florence@gmail.com
Pour en découvrir plus

COMPETENCES

Gestion de projet
Hygiène et sécurité alimentaire
Management d'équipe
Production
Communication
Anglais courant
Informatique

DIPLOMES

2016
C.A.P. Pâtisserie
en candidat libre

2015
Master Innovation en Industries Alimentaires – mention assez bien
Ecole Supérieure d'Ingénieurs en Agroalimentaire de Bretagne atlantique (ESIAB) / Quimper

Je pilote avec **passion** l'intégralité du cycle d'innovation : de l'émergence de l'idée à l'industrialisation, en passant par la conception, l'optimisation et la coordination des équipes pluridisciplinaires. Ma **maîtrise** des enjeux techniques, réglementaires et marché me permet de transformer les **défis** en opportunités concrètes pour mes clients et partenaires.

EXPERIENCES

- 2025 6 mois** **Materne Industries (BU de MOM by BEL), 30 sites de production, expert dans l'univers fruitier et laitier, 3 740 M€ de CA et 11 000 collaborateurs**
Chef de projet recherche et développement sénior
Innovation en B to B avec des clients en France ou à l'international.
Encadrement d'une chef de projet R&D junior.
Coordonner et apporter un appui technique pour les essais industriels et participer aux premières productions.
Résultat majeur :
 - Acquisition d'un nouveau marché à plus de 100T/an
- 2025 2021** **Pâtisserie Pasquier, 18 sites de production en brioche et pâtisserie, 692 M€ de CA et 3 520 collaborateurs**
Chef de projet recherche et développement produits
Organiser et piloter des projets de façon transversale avec une approche pluridisciplinaire.
Répondre aux requêtes de la clientèle et des collaborateurs.
Mise en pratique du savoir-faire pâtissier.
Résultat majeur :
 - Elargissement de l'offre de plus 50% pour un client majeur international
 - Industrialisation des Duos
- 2021 2017** **Erhard Pâtissier Glacier, 6 sites de production en spécialités sucrées surgelées, 70 M€ de CA et 450 collaborateurs**
Assistante approvisionnement section emballage
Consolider l'approvisionnement en coordination avec des acteurs internes et externes à partir des données extraites de l'ERP.
Produire des comptes rendus et indicateurs de suivi.
Résultats majeurs :
 - Baisse de 100% des ruptures journalières.
Chef de ligne production et conditionnement
Gérer une équipe de 5 à 12 personnes.
Superviser la production afin de faire correspondre celle-ci au cahier des charges.
S'assurer que les normes de sécurité et d'hygiène alimentaire sont respectées.
Résultat majeur :
 - Exigence qualité maintenue à 100%.
 - Zéro réclamation.
- 2015 6 mois** **De Kroes, groupe hollandais comportant 3 sites de production en base sucrée et salée, 8 M€ de CA et 90 collaborateurs**
Stagiaire chef de projet R&D
Concevoir le cahier des charges et la formulation.
Conduire des essais à différentes échelles, du laboratoire à la ligne de production.
Résultat majeur :
 - Commercialisation d'un cracker, 70% d'avis client positifs

REALISATIONS MARQUANTES

Projet de fin d'études, création d'une crème dessert innovante

- Prix spécial concours Louis Pasteur 2015.
- Interview professionnel.

CENTRES D'INTERET

