



## VIPREY FLORENCE

### CHEF DE PROJET R&D senior et PATISSIERE

Créative  
Organisée  
Analytique

06 25 36 09 12

viprey.florence@gmail.com

Pour en découvrir plus :  
[www.florenceviprey.com](http://www.florenceviprey.com)

### 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 et son industrialisation.
- 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 pour un client majeur international avec un contrat de 300T.
  - Industrialisation de 7 projets.
- 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 :**
  - Suppression de 100% des ruptures.  
**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

