



# 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	<b>Materne Industries (BU de MOM by BEL)</b> , 30 sites de production, expert dans l'univers fruitier et laitier, 3 740 M€ de CA et 11 000 collaborateurs <b>Chef de projet recherche et développement senior</b> 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.	<b>Résultat majeur :</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Acquisition d'un nouveau marché à plus de 100T/an et son industrialisation.</li></ul>
2025 2021	<b>Pâtisserie Pasquier</b> , 18 sites de production en brioche et pâtisserie, 692 M€ de CA et 3 520 collaborateurs <b>Chef de projet recherche et développement produits</b> Organiser et piloter des projets de façon <b>Résultat majeur :</b> transversale avec une approche <b>pluridisciplinaire</b> . Répondre aux requêtes de la clientèle et des collaborateurs. Mise en pratique du <b>savoir-faire pâtissier</b> .	<ul style="list-style-type: none"><li>Elargissement de l'offre pour un client majeur international avec un contrat de 300T.</li><li>Industrialisation de 7 projets.</li></ul>
2021 2017	<b>Erhard Pâtissier Glacier</b> , 6 sites de production en spécialités sucrées surgelées, 70 M€ de CA et 450 collaborateurs <b>Assistante approvisionnement section emballage</b> Consolider l'approvisionnement en coordination avec des acteurs internes et externes à partir des données extraites de <b>l'ERP</b> . Produire des comptes rendus et indicateurs de suivi.  <b>Chef de ligne production et conditionnement</b> 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 <b>sécurité et d'hygiène alimentaire</b> sont respectées.	<b>Résultats majeurs :</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Suppression de 100% des ruptures.</li></ul> <b>Résultat majeur :</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Exigence qualité maintenue à 100%.</li><li>Zéro réclamation.</li></ul>
2015 6 mois	<b>De Kroes</b> , groupe hollandais comportant 3 sites de production en base sucrée et salée, 8 M€ de CA et 90 collaborateurs <b>Stagiaire chef de projet R&amp;D</b> Concevoir le cahier des charges et la <b>formulation</b> . Conduire des essais à différentes échelles, du laboratoire à la ligne de production.	<b>Résultat majeur :</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Commercialisation d'un cracker, 70% d'avis client positifs.</li></ul>

### REALISATIONS MARQUANTES

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

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

### CENTRES D'INTERET

