

Дорога де Крешети 2А - 73210 ГРАНЬЕ - ФРАНЦИЯ

alexandre.pellicier@gmail.com GSM +33 (0)6 09 78 38 62

Запуск нового производственного участка, ввод в эксплуатацию новой производственной линии, разработка новой продукции, технологические проблемы, персонал, испытывающий нехватку знаний... Для решения столь трудных задач настоятельно необходимо наладить сотрудничество с профессионалами в области производства молочной продукции и сыроделия.

Выбор в пользу опытного эксперта означает умение видеть долгосрочную перспективу развития вашего предприятия, это означает обеспечить непрерывность вашей деятельности, быстро решить проблем, которые порой оказываются весьма затратными, стать более беспристрастными при разворачивании нового проекта, максимально снизить риски, связанные с потерями и отказами. А также предотвратить текучесть кадров и способствовать закреплению вашего персонала, повышая его квалификацию и возлагая на него ответственность за порученные задачи. И наконец, отвечать нормативным требованиям как на уровне технологического обеспечения управления качеством продукции, так и на уровне неотделимых от неё гигиенических и организационных правил.

Александр ПЕЛИСЬЕ Консалтинг обладает более чем 10-летним опытом в области консультирования во Франции и за рубежом, использование этого богатого опыта поможет гарантировать качество, спрогнозировать неожиданности и укрепить конкурентоспособность вашего предприятия.

Углубленная научная подготовка по биологии и по технологии молочного производства и сыроделия

- Лицей в городе Мутье 1996-1999: Бакалавр биологии.
- Высшая школа инженеров молочной промышленности (ENILV) в городе Ля-Рош-сюр-Форон 1999-2001: Диплом Инженера Агропродовольственной промышленности по специальности Производство Молочной Продукции.
- Университет имени Клода Бернара ЛИОНИ в городе Бург-ан-Брес 2001-2003: Диплом Лиценциата-Магистра по биотехнологии и промышленному использованию биотехнологических методов, дисциплина по выбору «начальник производства».

Углубленная научная подготовка в течение 7 лет, включающая теорию и практику производственных методов сыроварения, а также внешние факторы. Такие как организационные структуры менеджмента предприятия, качества (система управления безопасностью пищевых продуктов НАССР, сертификация международной организации по стандартизации ISO, международный стандарт на пищевые продукты IFS), персонала, инвестиционных проектов, маркетинга, комплексного проектирования строительных работ и т.д. Преимущество такой подготовки: реальное применение теории в данной обстановке путем обучения кадров в ходе производственной практики на предприятии и на производственных участках.

Разносторонний и многолетний практический опыт

С сельским хозяйством я связан с раннего детства (мои родители – производители молока во Французских Альпах), что позволило мне соединить полученное мной образование с **глобальным и непрерывным видением** выработки продукции, с пониманием **неразрывности связи** между травой, коровой, сыроварней, погребом и тарелкой потребителя. Такое понимание вкупе с **овладением последовательными производственными процессами**, безусловно является **ключом к успеху**, когда речь идет о продовольственной продукции.

Прежде, чем я решил специализироваться на производстве молочной продукции, моим первым опытом стало освоение основ животноводства в гористой зоне, начиная с производства кормов до доения коров, через управление пастбищами, кормление скота, организацию труда земледельца и распределение задач/обязанностей в общем хозяйстве.

Опыт сыровара...

... **5 сезонов на высокогорном пастбище** в Альпах (традиционное производство в медных чанах с ручным сцеживанием) и **5 лет** на различных предприятиях по производству молочной продукции во Франции.

Награды : Золотая медаль на главном сельскохозяйственном конкурсе Парижа («Сельскохозяйственная выставка» 2008).

Опыт эксперта-консультанта...

... **консалтинг в Польше и в Киргизии:** Оптимизация производства, внутренний аудит, отладка новых технологических процессов, работа над техническими проблемами, обучение персонала, установка системы НАССР/ Гигиена, общая реорганизация производства и труда (внутрипроизводственные отношения, сбор молока, производственные методы в молочной промышленности и в сыроделии).

... **2 сыроварни, установленные в Вермонте, США (2002-2008)** – Отслеживание проектов от А до Я – Дизайн и установка 2 заводов по производству невареных прессованных сыров: предпланирование, комплексное проектирование строительных работ, устройство сыроварни, разработка и организация производственного процесса, обучение персонала, консультации по маркетингу и бизнес-плану.

Награды :

- World Jersey Cheese Awards : 1^{ый} (2010), 2^{ой} (2009)
- American Cheese Society : 1^{ый}(2004-2006-2009), 2^{ой} (2003-2007-2008)
- World Championship Cheese Contest : 1^{ый}(Wisconsin 2010 - Best USA Cow's Milk Cheese, 1^{ое} место Smear Ripened Category), 3^{ий} (2003-2009).

... **Консалтинг в Центральной и Восточной Азии, США и во Франции:** установка производственных корпусов, обучение сыроваров и лекции на предприятиях, оборудование завода по производству Биометана (из сыворотки) и Рикотты в промышленном масштабе...

Международный профессиональный и разносторонний опыт решения трудных задач: от традиционных производственных методов до технологий обратного осмоса и метанизации, через промышленное производство рикотты, разработку комплекта документации для европейского соглашения о применении санитарно-гигиенических мероприятий или дизайн сыроварни...

нет ничего невозможного, следует лишь взяться за сложные задачи.

Любая работа по консалтингу на местах непременно сопровождается эффективным **«дистанционным наблюдением»** с помощью электронной почты или мобильной связи, **непрерывного и конструктивного** общения с персоналом, прошедшим обучение, и с дирекцией предприятий с целью достижения оптимального **управления продукцией**. Применение педагогических методов, подкрепленных свободным владением английским языком, является моей сильной стороной.

Эффективность и ценность моих консалтинговых услуг является плодом **углубленной учебы**, постоянно **обновляемых** знаний, тщательной проработки ситуации **непосредственно на местах**, а также **инновационных и действенных** педагогических методов.

Спортсмен высокого уровня, член команды Франции по лыжному спорту уже более 10 лет, многократный чемпион Франции и чемпион мира 2008 года. При моей профессиональной деятельности идут на пользу делу такие качества, как динамичность, пунктуальность, дух соревновательности, чувство локтя, упорный пересмотр, стремление к совершенству, инновация и улучшение, столь необходимые для достижения успеха на соревновании высокого уровня.