

Florent POUJOL

né le 29 juillet 1987
4 rue Lucius 67100 Strasbourg
06 66 77 34 86
florent.poujol@gmail.com
Voiture et Permis B



Formation

- 2009-2010 : **Licence professionnelle en alternance** : *Logistique et Performance Industrielles* à l'IUT de Haguenau (Bas-Rhin)
- 2007-2009 : **Brevet de Technicien Supérieur** : Qualité dans les Industries Alimentaires et les Bio-industries au lycée Jean Rostand de Strasbourg (Bas-Rhin)
- 2005-2007 : Première et deuxième année de **Licence de Sciences du Vivant** à l'Université de Strasbourg (Bas-Rhin)
- 2005 : Obtention du **baccalauréat scientifique**.
- Langue : **Anglais** ; 865 points au TOEIC ; lu, écrit bon niveau ; parlé moyen.

Expérience professionnelle

- *Septembre 2010 à Mars 2011* : **Assistant Logistique**, chez Analab SARL
Les activités d'Analab SARL comprennent le négoce de consommables et la fabrication d'appareils de laboratoire. Ma principale responsabilité y a été le contrôle et traitement des réceptions, la préparation des commandes, le reconditionnement, l'emballage et le traitement des expéditions. J'y ai également assuré la gestion du stock (commandes fournisseurs) d'une partie des articles de fabrication ainsi que des articles d'emballage/expédition. Mes compétences en développement web furent mises à profit par la gestion du nouveau site web de la société utilisant l'application Magento (utilisation du backend et construction d'un design).
- *Novembre 2009 à Juin 2010 (15 semaines)* : **Stage en alternance**
Etude sur le terrain des flux et processus relatifs à la **gestion des palettes Euro** sur les différents sites de la Société Alsacienne de Meubles (Lièpvre, Haut-Rhin) et de ses principaux prestataires.
- *Juin 2008, Janvier et Février 2009 (12 semaines)* : **Stage en entreprise**
Rédaction et mise en place des documents d'un **Plan de Maîtrise Sanitaire** dans le cadre du renouvellement de l'Agrément Sanitaire de la société Frobeurest La Crémière à Strasbourg (*plan HACCP, plan de nettoyage et désinfection, procédures de gestion des alertes alimentaires, des non-conformités, des actions correctrices etc...*).
- *8 mois, sur 5 étés* : **Emploi saisonnier**
Remplacements estivaux de collègues à l'hostellerie ou à la cuisine, maison de retraite Ermitage, à Eschau.

Compétences informatiques

- Maîtrise du système de gestion commerciale « **Sage**, Gestion Commerciale 100 », notions de base sur les **ERP Dynamics Navision** et **Prelude**.
- Maîtrise des principaux logiciels de bureautique (**Microsoft Office**, **Open Office**). Notions sur les macros sous Excel.
- Maîtrise du logiciel de simulation de flux **Witness**.

Autres centres d'intérêts et compétences

- Diplômé d'une **Préparation Militaire Supérieure** et **Réserviste opérationnel** dans l'Armée de Terre
- Diplômé du PSC1, diplôme de **Premiers Secours Civiques, niveau 1**
- **Sports** : arts martiaux, natation, musculation
- **Autres connaissances informatiques amateurs** : technologies de webmastering, divers langages de programmation, Unity3D
- **Lecture** : grands auteurs de science fiction (Asimov, P. K. Dick, K. J. Anderson...)