

INGÉNIEUR MÉCANIQUE MAÎTRE-BRASSEUR CHARGÉ DE PROJETS

EXPÉRIENCES PROFESSIONNELLES:



INSTITUT
BRASSICOLE
Du Québec

2016 - Chargé de cours **Institut Brassicole du Québec**

L'Institut Brassicole du Québec est une institution de formation unique entièrement dédiée à la formation et aux développements des connaissances du milieu brassicole. L'institut développe et donne des cours aux amateurs, aux professionnels et aux gestionnaires du milieu



2008 – Ingénieur associé et Maître-Brasseur **Rousseau Gautrin**

La firme de services conseils Rousseau-Gautrin est spécialisée dans l'ensemble des opérations touchants au monde de la brasserie. Ses mandats touchent les aspects d'ingénierie et de design de sites de production, l'optimisation des activités opérationnelles et la mise en place des bonnes pratiques de fabrication avec les aspects touchants à l'assurance qualité. A titre d'associé j'ai eu à m'occuper entre autres des mandats suivants :

- ❑ BRASSEURS DU TEMPS – Microbrasserie
Projet de développement d'une nouvelle usine de production, études préliminaire et de faisabilité, cahier des charges, design d'équipements
- ❑ ST-PANCRASE – Microbrasserie
Projet de développement d'une nouvelle usine de production, études préliminaire et de faisabilité, cahier des charges, design d'équipements
- ❑ BRASSERIE MCAUSLAN - Microbrasserie
Responsable gestionnaire des divers travaux et projets, modification et installation d'un système de mélangeur, audit d'efficacité sur les divers équipements, restructuration du département de maintenance, installation et soutien de démarrage sur la ligne de cannette, mise en place d'un programme de maintenance préventive et du programme de shutdown annuel.
- ❑ BRASSERIE BORIS - Microbrasserie
Concevoir et procéder à la mise en place d'une unité de production pour les produits Boris, étude des besoins et spécifications requises, évaluation des coûts et suivi de budget, supervision et coordination du chantier de construction, formation techniques pour les équipements de procédé
- ❑ UNIBROUE – Brasserie
Optimisation de la capacité de production et modernisation de l'usine, Gestion de 10 projets reliés à l'agrandissement dont les fermenteurs, salle des levures, propagateurs, Gestion du personnel, Portion ingénierie, Optimisation continue des procédés, Supervision des chantiers, Gestion des coûts, Gestion des rencontres entre Sleeman-Unibroue de Ontario et de Chambly
- ❑ LABORATOIRE MASKA – Centre de formation

Enseigner un cours de brassage avancé pour des groupes de 20 à 30 personnes.

- ❑ L'ALCHIMISTE – Microbrasserie
Effectuer un soutien technique à la mise à niveau de l'usine, réaliser des audits de performance, mise à jour du système de vapeur, mise à jour des dossiers de l'environnement, design et implantation de la ligne d'emballage
- ❑ RISE KOMBUCHA – Production de Kombucha
Conception et installation d'une nouvelle usine, étude de faisabilité, recherche d'équipement, conception plan et devis, assistance dans la recherche d'un nouvel emplacement
- ❑ WONG WING MC CAIN - Agroalimentaire
Concevoir et procéder à la mise en place d'un convoyeur tubulaire alimentaire, recherche et développement, tester diverses configurations de convoyeurs à air, ingénierie préliminaire, gestion du personnel



2004 – 2008 Directeur d'usine Brasseurs du Nord (Blainville)

Les Brasseurs du Nord est une microbrasserie Québécoise employant 120 personnes et reconnue pour la production des bières Boréales 100% naturelles. Mon mandat a consisté à doter l'usine des technologies lui permettant d'accroître sa production de manière significative

- ❑ Gestion complète des opérations de la compagnie et des projets d'optimisation
- ❑ Effectuer la supervision des départements de qualité et effectuer les mesures correctives afin d'assurer le maintien des bonnes pratiques de fabrication
- ❑ Effectuer la gestion et la supervision des départements de brassage tant du niveau de la gestion de personnel que de la gestion des enjeux techniques
- ❑ Gérer le département de maintenance, les projets et la gestion des shutdowns annuels
- ❑ Responsable des projets d'agrandissement de l'usine : ligne de bouteille complètement automatisée, nouvelle salle de fermentation et de maturation, nouvelle centrale thermique, nouvelle zone de dépalettisation robotisée, nouvelle salle d'embouteillage



2001 – 2004 Contremaître opérationnel Labatt (Montréal, Toronto, London)

La Brasserie Labatt est un leader mondial de la bière tant au Québec qu'internationalement. Elle produit plus de 2MHL par an dans son usine de Lasalle. Mes mandats consistent à :

- ❑ Étudier en détail l'ensemble du processus brassicole
- ❑ Responsable de production
- ❑ Développeur au centre de recherche scientifique et de développement expérimental
- ❑ Contrôle et réduction des coûts d'opérations
- ❑ Responsable du projet d'agrandissement de l'usine

CONNAISSANCES TECHNIQUES:

<u>Langues:</u>	-Français, Anglais
<u>Techniques:</u>	-Ingénierie mécanique, mécanique industrielle, gestion de projet, traitements des eaux usées, traitements d'eau potable, design de procédés, électricité et automation, étude de faisabilité
<u>Logiciels:</u>	SAP, MS-Office (Access, Powerpoint, Excel, Word), CAD (Solidworks, AutoCAD), MS-Project

FORMATION :

1994 – DEC en Sciences Pures et sciences santé au Collège Lionel Groulx

1999 – Bac en génie Mécanique à l'Université de Québec à Trois rivières

2004- Cours de Maître Brasseur à The Institute of Brewing and Distilling (UK)

Formation complémentaires :

Formation technique sur la vapeur et le design d'un bon réseau

Évaluation de travaux d'usinage

Vente de produits brassicole

Sanitation en milieu alimentaire

Leadership et gestion de main-d'œuvre

Carte de chantier de construction

Planification et analyse de suivi de projet

AutoCAD 2013