

Samuel Bize

- Chargé de projet Recherche & Développement pour l'Industrie chocolatière
- Formation et accompagnement des équipes de travail pour les hauts niveaux de performance (Coach certifié)

Connaissances et activités professionnelles acquises à ce jour

- Technicien de laboratoire en chimie analytique (1976)
- Formation de choco-technologue (technologie chocolatière, 1986-1989, Nestlé, Suisse)

Activités au sein de la Société Nestlé SA (1976 à 2000)

- Responsable d'un laboratoire analytique
- Formation interne de Choco-technologue, stage d'une année en UK.
- Chargé de projet industriel et de recherche
- Assistance technique aux usines de chocolaterie
- Cours HACCP, ISO
- Cours de gestion de projet
- Projet de recherche sur le tempérage et le blanchiment du chocolat (3 ans)
- Installation d'un pilote chocolat au centre de recherche Nestlé avec, projet de recherche sur l'amélioration du chocolat.

Activités de consultant indépendant (2000-2006)

Assistance technique et formation pour l'industrie chocolatière (international)

Création de CCMS Sàrl (Chocolate & Confectionery Manufacturers Support) 2007 à ce jour

Assistance technique et formation, essentiellement dirigée vers les artisans chocolatiers

Autres activités professionnelles

- Formation en coaching, institut IDC, agréé ICF
- Certification Belbin (interaction des rôles en équipe pour les hauts niveaux de performances)
- Formation d'animateur en psychosynthèse
- Installation d'un cabinet de consulting et coaching pour l'industrie chocolatière
- Développement d'appareils de mesures pour l'industrie chocolatière avec Statice à Besançon

(Viscosimètres, tempermètres, tempéreuses, etc.)

- Nationalité : Suisse (VD)
- Langues : maternelle française, bonne connaissance de l'Anglais, bonnes connaissances d'Allemand et Italien.
- Tél : 07 62 97 19 74
- Mail : info@ccms-chocolate.com
- Adresse prof : Rue de l'Eglise 24 - CH – 1630 Châtel Saint Denis - Suisse
Ferme de Penloup - 39270 Pimorin - France