

2008-2011 : Apprenti technologue en denrées alimentaires

Apprentissage TDA spéc. chocolat

* Tous les procédés de fabrication (de la réception à l’emballage)
* Laboratoire qualité et R&D
* Formation de dégustateur
* Formation hygiène, sécurité, HACCP

2011-2014 : Employé en tant que soutireur ligne PET

Procédés de soutirage sur ligne PET

* Conduite de soutireuse et révision
* Formation SAM
* Connaissance de Globe et SAP
* Respect strict des règles de sécurité et de qualité

2012 Expert GSTD

2013 Champion NCE avec passage de la « Gate »

2014 Panéliste dégustateur produits finits

## Expériences professionnelles

2005-2008 : C.O. Jolimont, Fribourg

Section prégymnasiale

Diplôme de fin d’études secondaires section prégymnasiale

2008-2011 : Apprentissage de technologue en denrées alimentaires au sein de l’entreprise Villars Maitre Chocolatier Sa

CFC de Technologue en denrées alimentaires note final 5.0

2011-2014 : Soutireur au sein de Nestlé Waters CH à Hénniez

2013 : Ecole de recrue et paiement de gallon en tant que fourrier d’unité

2014-2019 : Teamleader au sein de Nestlé Waters CH

## Formations

Hobbies :

Informatique

Vélo

Ski

Tir

Profil :

* Souple
* Personne de confiance
* Motivé

**Objectifs**

* Développer mes connaissances
* Découvrir de nouvelles technologies
* Evoluer au sein d’une entreprise moderne et fiable

: Langue maternelle

[Version Anglaise](http://www.pap.fr/uk/default.asp): Connaissances scolaires

[Description : Version Allemande](http://www.pap.fr/de/default.asp): Connaissances scolaires

Langues :

# Technologue en denrées alimentaires

**Vonlanhen Dylan**  
Rue de L’Hotel-

de-Ville 27  
1627 Vaulruz

20.12.1992

Suisse

Tel : 079 / 726 71 78

Mail : dylan.vonlanthen@ gmail.com



## Certifications

## Expériences professionnelles

2013-2019 : Fourrier d’unité à l’armée suisse.

* Tenir une comptabilité pour un cours de répétition (~200 Militaires)
* Organiser la subsistance et l’approvisionnement d’une compagnie
* Divers taches administratives et organisationnelles
* Modules FUM (équivalent au « Certificat Leadership SVF-ASFC ») sans examen

2015-2019: Teamleader production ligne PET

* Gestion et coaching d’équipes sur ligne de production (3-8 personnes)
* Organisation de divers taches (révisions de machine, divers travaux sur ligne, …)
* Remplacement du Superviseur lors de congés / vacances
* Suivit et clôture des ordres de production
* Responsable d’un working group, mise en place et participation à la méthodologie TPM (Tagging, CIL, centerlining, 5S, OPL, ...)

2011-2019 : Formations et certifications Nestlé selon annexe. « FEUILLE DONNÉES PERSONNELLES »