

Elodie Doublet

Tél : 06.33.06.88.62

Doublet.elodie@hotmail.fr

Permis B

Bonjour, Madame, Monsieur,

Aujourd'hui, mon parcours me permet d'être polyvalente en gestion et stratégie d'entreprise : élevage multi-filière, transformation laitière, commerce (création de rayons, vente en magasin et sur les marchés).

Ma vraie force ? J'ai vécu chaque étape sur le terrain. Je parle avec passion, parce que je l'ai fait.

Ce qui m'anime, c'est de valoriser le travail bien fait, transmettre des savoir-faire concrets et créer du lien autour des produits du vivant. Autonome, rigoureuse et engagée, je souhaite aujourd'hui mettre mon expérience au service d'un projet concret, porteur de sens et humain.

Formation

- 2025** Formation création de mon propre site web, e-commerce, référencement (word-press : DIVI)
- 2024** Formation de cirier (entreprise de bougie). Toulon
- 2020-2021** Formation initiation bougie. Toulon
- 2020-2021** Formation interne au sein de l'entreprise : Boucherie: mise sous-vide + Participe à la fabrication (Saucisse, steak haché, boudin,...) Tarn 81
- 2017-2018** Formation transformation et commercialisation des produits laitiers fermier. CFPPA de Vesoul (70), ENIL de Poligny (39)
- 2016-2017** Bac +4 de niveau 1 Conseiller/Analyste des systèmes en polyculture-élevage. Meurthe-et-Moselle (54) IS4A, ENSAIA, Université de Lorraine, ALPA
- 2015-2016** Licence professionnelle : Manager Technico-commercial. Université de Bourgogne et Pôle formation (89)
- 2013-2015** BTS ACSE (Analyse et Conduite de Système d'Exploitation). La Ferté Macé (61).
- 2008-2009** Ecole des Gardes à Cheval de Soissons (02)
- 2005-2007** Bac Pro CGEA (Conduite et Gestion d'une Entreprise Agricole) MFR de Questembert (56)
- 2003-2005** BEPA activité hippique Option Tourisme Equestre (BAPAAT + Formation aux premiers secours) Côte-d'Or (21)

Expérience

- 2024-2025** Création de mon entreprise de Cirier et mise en place stratégique de l'entreprise.
- 2024** Vente en grande surface rayon charcuterie / fromage.
- 2022-2023** Collaboratrice en élevage porcin : Participe à la gestion des maternités. Tarn 81
- 2021-2022** Collaboratrice en magasin de producteur et en moyenne surface. Tarn 81
- 2020-2021** Collaboratrice polyvalente en agriculture. (Cabaret, élevage : bovin, engraissement : volaille, porcin, ovin, Transformation à la ferme, vente des produits : marché, soirée apéro –concert, animation ferme pédagogique). Tarn 81
- 2019** Collaboratrice de l'entreprise AVIA : Restauration Yonne (89)
- 2017-2018** Collaboratrice en production fromagère Haute Saône (70)
- 2017** Stage au CERfrance Brocéliande Rennes (35)
- 2016-2017** Contrat de professionnalisation chez UKAL : Merchandiseur sur la France. Bas-Rhin (67)
- 2010-2015** Collaboratrice en production de génétique avicole Yonne (89)
- 2010** Collaboratrice en élevage porcin. Yonne (89)
- 2009** Animatrice Poney Yonne (89)
Stage à l'Office National des Forêts et de l'association Pichevel Jura (39)
- 2008** Employée de restauration « Autogrill » Yonne (89)
- 2005-2007** Stage équin : élevage Yonne (89)
- 2003-2005** Animatrice Poney. Yonne (89)

Atout :

Compétence spécifique :

Centre d'intérêt

Ecoute, Rigueur, Motivée, Autonome, Sens relationnel, Travail en équipe, analyse, Sens de l'adaptation, respect, bienveillance, ...

Vente, Pédagogie, Management, Animer un groupe, Transformation laitière, Logiciel informatique : Word, Excel, power point ;

Technique animal (multi-filière : chèvre, chevaux, vache, cochon, poule pondeuse),

Gestion d'entreprise agricole: Comptabilité, stratégie d'entreprise, E&R&D

Gestion de projet : SMART, SWOT,....

Développement personnel : Gestion des conflits, PNL, apprendre et savoir communiquer (communication non-violente), écouter et comprendre son interlocuteur, apprendre à reconnaître ses émotions et à les gérer, apprendre à créer un cadre : de vie, de travail, de communication.

Aime apprendre continuellement (cuisine, jardinage, technique animal, éthologie, gestion et stratégie d'entreprise,

Aime se cultiver (musée, autres métiers, art: théâtre, music,...)

S'améliorer et grandir continuellement: savoir-être, savoir-faire, valeur

