

Léonard J. Lelièvre

leleohgt@gmail.com • (438) 398-6848 • Montréal, QC (*ouvert à la relocalisation*)

RÉSUMÉ

Professionnel méticuleux et axé sur les résultats, possédant plus de 10 ans d'expérience en leadership dans les secteurs de la fabrication et de la restauration. Expert dans l'amélioration des processus, l'application des valeurs LEAN 5S et la direction d'équipes autonomes afin de réaliser d'importants gains d'efficacité et des réductions de coûts. Allie une formation en économie et administration à un perfectionnement continu en cybersécurité pour assurer des opérations sécurisées, hautement optimisées et axées sur les données.

EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE

KDC/ONE, **Superviseur de fabrication** | Mai 2023 – Présent (Knowlton, QC)

- Superviser les flux critiques de l'atelier de fabrication afin de garantir la continuité opérationnelle des lignes de production.
- Piloter les processus de transformation en assurant le strict respect des spécifications techniques, des formules et des normes SST.
- Déployer les standards LEAN et la conformité BPF/GMP, garantissant le contrôle qualité et zéro contamination de lot.
- Contrôler la pesée et le dosage des intrants sous contrainte de temps, et valider la traçabilité des données dans l'ERP.
- Orchestrer le dispatching de l'équipe, intégrer et qualifier le personnel sur les procédures de sécurité et de fabrication.

Publix, **Gérant de magasin** | Déc 2020 - Fév 2023 (Miami Beach, FL)

- Optimisation des budgets et analyse des résultats financiers pour maximiser les ventes et atteindre les objectifs de profit.
- Recrutement, formation et encadrement des directeurs de département et des associés, et la gestion des horaires et du paiement.
- Maintien des standards d'excellence du service à la clientèle et résolution rapide des demandes ou plaintes des clients.
- Contrôle strict des stocks, précision des commandes et application des normes de présentation visuelle dans tous les rayons.
- Respect rigoureux des normes de salubrité, de sécurité alimentaire, des lois du travail et des politiques de santé et sécurité au travail.

Five Guys Enterprises, **Gérant de restaurant** | Jan 2015 – Oct 2020 (Miami Beach, FL)

- Géré une équipe de plus de 25 employés, supervisant l'ensemble des processus d'embauche, d'intégration et de mesures disciplinaires.
- Pris en charge la planification hebdomadaire de la main-d'œuvre et de la paie, augmentant l'efficacité opérationnelle de 20 %.
- Contrôlé les stocks et les objectifs de pertes et profits, réduisant le gaspillage alimentaire de 15 % grâce à un suivi rigoureux.
- Amélioré les normes de service à la clientèle, réduisant les plaintes de 25 % et réussissant toutes les inspections sanitaires.
- Allocation et gestion d'un budget de fonctionnement annuel de 700 000 \$ USD afin d'optimiser la rentabilité du restaurant.

McDonalds USA, **Assistant gérant** | Mai 2013 - Jan 2015 (Miami Beach, FL)

- Gestion du recrutement, de l'intégration et du rendement pour plus de 30 équipiers et chefs de quart.
- Contrôle hebdomadaire des coûts de nourriture et de main-d'œuvre par l'optimisation des horaires et des inventaires.
- Respect strict des normes de sécurité alimentaire de la FDA et des critères internes de Qualité, Service et Propreté (QSP).
- Résolution de conflits complexes (clients et internes), maintenant un taux exceptionnel de satisfaction de la clientèle.
- Analyse des KPI quotidiens du restaurant pour optimiser le flux de travail, réduisant le temps d'attente au service au volant de 12 %.

McDonalds USA, **Superviseur de quart** | Août 2011 - Mai 2013 (Miami Beach, FL)

- Direction des opérations quotidiennes pendant le quart, répartition des tâches aux équipiers et optimisation de la vitesse de service.
- Application stricte des normes de sécurité alimentaire, suivi des températures des aliments et respect des standards de propreté.
- Suivi des objectifs de ventes, contrôle des pertes alimentaires, gestion des dépôts d'argent et balancement des tiroirs-caisses.
- Accueil, formation et motivation des équipiers, gestion des conflits et planification des pauses pendant le quart de travail.
- Résolution rapide des plaintes des clients, maintien d'une ambiance accueillante et garantie d'une expérience de service positive.

ÉDUCATION

CISCO Academy

Cybersécurité et Réseaux

Université INUKA

Sces. Économiques et Administratives

COMPÉTENCES & OUTILS

Bilinguisme • Efficacité/Productivité • Leadership • Communication • Formation/Intégration • Évaluations des KPI • Résolution de conflits • Planification des horaires • Administration de la paie • Relations B2B/Fournisseurs • Gestion de production LEAN • Contrôle de la qualité • Protocoles d'hygiène et de salubrité • Conformité en matière de santé et sécurité • Microsoft Office • AS-400 • SAP B1 • SAP S/4HANA • Zendesk • ERP • ADP • Kronos / UKG Pro • Homebase • Oracle Retail • QuickBooks Commerce • Workday • Viewpoint

Leonard J. Lelievre

leleohtg@gmail.com • (438) 398-6848 • Montreal, QC (*open to relocation*)

SUMMARY

Meticulous and results-oriented professional with over 10 years of leadership experience in the manufacturing and food service industries. Expert in process improvement, implementing LEAN 5S methodologies, and leading autonomous teams to achieve significant efficiency gains and cost reductions. Combines a background in economics and administration with continuous development in cybersecurity to ensure secure, highly optimized, and data-driven operations.

WORK HISTORY

KDC/ONE, **Manufacturing Supervisor (interim)** | May 2023 – Present (Knowlton, QC)

- Supervise critical manufacturing floor workflows to guarantee the operational continuity of all production lines.
- Pilot chemical/bulk transformation processes ensuring strict compliance with technical specs, formulas, and OHS standards.
- Deploy LEAN manufacturing standards and GMP protocols, ensuring strict quality control and zero batch contamination.
- Control raw material weighing and batching under tight deadlines, validating real-time data traceability in the ERP.
- Orchestrate team dispatching while onboarding and qualifying personnel on specialized safety and technical procedures.

Publix, **Store Manager** | Dec 2020 - Feb 2023 (Miami Beach, FL)

- Optimized budgets and analyzed financial results to maximize sales and achieve corporate profit goals.
- Recruited, trained, and mentored department managers and associates, while managing scheduling and payroll operations.
- Maintained signature customer service excellence standards and promptly resolved complex shopper inquiries or complaints.
- Enforced strict inventory control, ordering accuracy, and visual merchandising standards across all store departments.
- Ensured rigorous compliance with sanitation, food safety regulations, labor laws, and workplace occupational health and safety policies.

Five Guys Enterprises, **Restaurant Manager** | Jan 2015 – Oct 2020 (Miami Beach, FL)

- Managed a team of over 25 employees, overseeing all hiring, onboarding, performance management, and disciplinary processes.
- Handled weekly labor scheduling and payroll, boosting total operational efficiency by 20%.
- Controlled inventory and P&L goals, reducing food waste by 15% through rigorous tracking and optimization.
- Enhanced customer service standards, reducing complaints by 25% and consistently passing all health department inspections.
- Allocated and managed a \$700,000 USD annual operating budget to optimize restaurant profitability.

McDonald's USA, **Assistant Manager** | May 2013 - Jan 2015 (Miami Beach, FL)

- Managed recruitment, onboarding, and performance evaluations for over 30 crew members and shift managers.
- Controlled weekly food and labor costs by optimizing shift schedules and inventory levels.
- Enforced strict compliance with FDA food safety standards and corporate Quality, Service, and Cleanliness (QSC) metrics.
- Resolved complex customer and internal conflicts, maintaining an exceptional customer satisfaction rating.
- Analyzed daily restaurant KPIs to optimize workflow, successfully reducing Drive-Thru wait times by 12%.

McDonald's USA, **Shift Manager** | Aug 2011 - May 2013 (Miami Beach, FL)

- Directed daily shift operations, delegated tasks to crew members, and optimized service speed at the counter and Drive-Thru.
- Strictly applied food safety standards, monitored food holding temperatures, and maintained restaurant cleanliness metrics.
- Tracked sales targets, controlled food waste, managed cash deposits, and balanced cash drawers.
- Welcomed, trained, and motivated crew members, while managing scheduling conflicts and coordinating shift breaks.
- Promptly resolved customer complaints, maintaining a welcoming environment and ensuring a positive service experience.

EDUCATION

CISCO Academy

Cybersecurity & Network

Université INUKA

Economics & Administration

SKILLS & TOOLS

Bilingualism • Efficiency/Productivity • Leadership • Communication • Training/Onboarding • KPI Evaluations • Conflict Resolution • Employee Scheduling • Payroll Administration • B2B/Vendors Relationship • LEAN Manufacturing • Quality Control • Hygiene & Sanitation Protocols • Health & Safety Compliance • Microsoft Office • AS-400 • SAP B1 • SAP S/4HANA • Zendesk • ERP • ADP • Kronos / UKG Pro • Homebase • Oracle Retail • QuickBooks Commerce • Workday • Viewpoint