



MAXIME CARPENTIER

GESTION OPÉRATIONNELLE ET PLANIFICATION STRATÉGIQUE



FORMATION

Project Management Institute (PMI)

CERTIFICATION EN GESTION DE PROJET (PMP)

2020, En cours de certification | Yellowknife, TNO

Télé-Université – Université du Québec à Montréal (TÉLUQ-UQAM)

ATT. 1^{er} CYCLE, PROGRAMME COURT, SANTÉ ET SÉCURITÉ AU TRAVAIL
2016 | Montréal, QC

Institut de Tourisme et d'Hôtellerie du Québec (ITHQ)

TECHNIQUE GESTION DES SERVICES ALIMENTAIRES ET DE RESTAURATION
2007 | Montréal, QC

École Nationale d'Aérotechniques (ÉNA) - CÉGEP Édouard-Montpetit

TECHNIQUE ENTRETIEN D'AÉRONEFS – (4 sessions achevées)
2001 – 2003 | Longueuil, QC



EXPÉRIENCE

AVENS – A Community for Seniors | Yellowknife, TNO

DIRECTEUR DES OPÉRATIONS

Décembre 2018 – Présent

- Gestion opérationnelle et stratégique des départements de l'entretien du bâtiment, des services alimentaires, de l'entretien ménager et de la buanderie
- Gestion de propriété (unités de vie indépendante)
- Chef de la direction par intérim en période de transition

GESTIONNAIRE DES SERVICES ALIMENTAIRES

Avril 2016 – Décembre 2018

- Gestion des opérations
- Contrôle des inventaires et des coûts
- Gestions des ressources humaines, financières et matérielles
- Formation des effectifs

GardaWorld | Montréal, QC et à l'échelle canadienne

CONSEILLÉ NATIONAL EN SST | Division du transport de valeurs

Décembre 2014 – Octobre 2015

- Gestion de la prévention de la santé et de la sécurité au travail
- Réalisation d'inspections et participation au processus d'enquête
- Formation du personnel
- Gestion des comités nationaux en SST

IAMGOLD Corporation | Canada | Burkina Faso | Suriname

COORDONATEUR SST INTERNATIONAL

Avril 2010 – Mai 2014

- Développement et implantation d'un programme de prévention de la SST
- Intégration de composantes en formation en leadership

Alimentation et restauration

2002 – 2010

GESTIONNAIRE | Le Canard Libéré, espace gourmand | Montréal, QC

DIRECTEUR ADJOINT | Restaurant Le Cumulus, Brossard, QC

CHEF-GESTIONNAIRE | Groupe Compass, Montréal, QC

CHEF DE PRODUCTION | Resto Bar Le Pierrot, Vieux Montréal, QC

Sous-Chef | Restaurant Le Jardin Nelson, Vieux Montréal, QC

- Gestion des opérations, contrôle des inventaires et des coûts, gestions des ressources humaines, financières et matérielles
- Formation des effectifs
- Assurance de la qualité et du service à la clientèle



CONTACT

(514) 827-5184

carpentiermaxime@gmail.com



PROFIL

Gestionnaire dynamique, éthique et innovateur dont l'objectif primaire est l'excellence de la gestion opérationnelle et de la planification stratégique.

Orienté sur les résultats, la meilleure approche pour l'atteinte des buts fixées est la motivation de l'équipe de travail afin que toutes et tous contribuent au succès collectif et performant au sommet de leurs capacités.

Le bien-être des employé(e)s est primordial afin de créer un climat de travail positif et de confiance mutuelle.



COMPÉTENCES

- Leadership
- Organisation du travail
- Adaptabilité et créativité
- Esprit analytique
- Communication
- Éthique professionnelle
- Proactif et positif
- Travail d'équipe
- Vision, motivation, passion



CERTIFICATIONS

Premiers soins et réanimation

La Croix Rouge Canadienne | formation par 62 Degrees North Inc.
Octobre 2019 | Yellowknife, TNO

Supportive Pathways | Soutien lors de pertes d'aptitudes cognitives
Dementia Care | Formation par Carewest, AVENS – A Community for Seniors
Formation initiale Mai 2016 | Yellowknife, TNO

Intervention de crise non-violente | NVCI, Non Violent Crisis Intervention
Formation par le département des soins d'AVENS - A Community for Seniors
Formation originale Mai 2016 | Yellowknife, TNO

Formation superviseur sur la Loi et les Règlements en santé et sécurité
Formation par Workers Safety Compensation Commission (WSCC)
Formation initiale Juin 2016 | Yellowknife, TNO

SIMDUT | Système d'Informations : Matières Dangereuses Utilisées au Travail
Formation initiale par Novo SST | Rappel par AVENS – A Community for Seniors
Formation initiale Août 2015, Montréal, QC | Rappel, Yellowknife, TNO

ICAM (Incident Cause Analysis Method) | Enquête et analyse d'incidents
Formation par Safety Wise Solution Pty. Ltd.
Octobre 2013, Mine Rosebel, Suriname, Amérique du Sud



DISTINCTIONS

Bourse d'excellence académique

Institut de Tourisme et d'Hôtellerie du Québec (ITHQ)
2007

Compétition Aero Design West

Lancaster, CA, USA
En lien avec l'École Nationale d'Aérotechniques (ÉNA)
Compétition d'aéromodélisme incluant design, construction et performance

- 2001: 15^e place mondiale (5^e Canada)
- 2002: 6^e place mondiale (1^{ère} place Canada)

LINKEDIN

[Maxime Carpenter](#)

Vous y trouverez plus de détails sur mes formations et parcours professionnel



IMPLICATION SOCIALE

AVENS Growing Coop. | Agriculture en serre, sécurité alimentaire nordique
Coordination de la construction d'une serre commerciale pour les aînés
2018 - Présent, Yellowknife, TNO

Secrétaire, membre conseil d'administration | Inukshuk Housing Coop.
Gestion de propriété de 50 unités d'une coopérative d'habitation
2018 - Présent, Yellowknife, TNO

Ateliers de cuisine pour aînés | AVENS – A Community for Seniors
Organisateur et chef-animateur
2017 - 2018, Yellowknife, TNO

Olympiques spéciaux | Levée de fonds annuelle
Participant au « Polar Plunge »
2016 - Présent, Yellowknife, TNO

Nettoyage annuel de la ville | Corvée printanière communautaire
Bénévole
2016 - Présent, Yellowknife, TNO

Marché fermier | Ville de Yellowknife
Trésorier et membre du conseil d'administration
2016 - 2017, Yellowknife, TNO

Campagne électorale Fédérale
Bénévole, circonscription Dorval – Lachine – Lasalle
2015, Montréal, arrondissement de Lachine, QC

Église Très-Saint-Sacrement | Gestion financière et du bâtiment
Marguillier, membre du conseil d'administration
2012 – 2016, Montréal, arrondissement de Lachine, QC

La guignolée | Collecte de denrées alimentaires et levée de fonds
Bénévole
2006-2008, Lachine, QC