



***** *****

marié

* *** ***** *****

Ossé (35410)

*****@*****.*

Cuisinier de collectivité, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

févr. 2023 / aujourd'hui	cuisinier CGD 35 <i>PREPARATION CULINAIRE POUR DU SCOLAIRE</i>
juin 2022 / oct. 2022	CHEF DE CUISINE SOGERES <i>PREPARATION DU PLAT CHAUD POUR RESIDENCES SENIORS</i>
déc. 2021 / avr. 2022	CHEF GERANT TOURNANT RESTALLIANCE <i>REMPLACEMENT SUR DES SITES MEDICO-SOCIAL SUR LE SECTEUR BRETAGNE</i>
sept. 2021 / nov. 2021	CHEF GERANT TOURNANT RESTORIA <i>REMPLACEMENT SUR DES SITES MEDICO-SOCIAL SUR LE SECTEUR BRETAGNE</i>
mars 2021 / juin 2021	CHEF GERANT VILTARES <i>GESTION COMPLETE DU SITE</i>
févr. 2019 / févr. 2021	Chef de cuisine CDG 35 <i>PRODUCTION PREPARATION DES MENUS ET COMMANDES GESTION DU PERSONNEL</i>
oct. 2018 / févr. 2019	Second de cuisine EHPAD IES RONDINES <i>Production chaude</i>
sept. 2018 / sept. 2018	Cuisinier en collectiviste MFR océane de restauration <i>Production froide chaude et dessert</i>
juin 2018 / juil. 2018	cuisinier Saint didier <i>entrée, plats chaud ,dessert</i>
mars 2018 / avr. 2018	chef gerant verso <i>responsable de la prestation</i>
janv. 2018 / janv. 2018	chef de production chateaubourg <i>Responsable de deux écoles (600 couverts)</i>
mars 2017 / août 2017	cuisinier et chef de cuisine Convivio et Sodexo

janv. 1993 / déc. 2016 **Responsable de restauration**
ANSAMBLE BREIZ RESTAURATION Rennes
: Centre d'accueil médicalisé pour adultes handicapés : LA LANDE
DE BETTON : 80 couverts

Responsable de restauration : RIE LE SESAME - RENNES : 900 couverts
-19 salariés

Responsable de restauration : RECTORAT - RENNES : 350 couverts - 5 salariés

Responsable de restauration : RIE CALYDON - CESSON SEVIGNE : 1800 couverts
- 40 salariés

Missions ou tâches réalisées :
* Répartition des produits alimentaires de manière cohérente tout en respectant les recettes, les produits et les directives anti-gaspillage
* Réduire les coûts matière
* Gérer le personnel de cuisine, recruter, sélectionner, orienter, former, affecter et planifier
* Vérifier la taille des portions et la qualité des denrées alimentaires
* Veiller à la qualification du personnel de cuisine encadrant et conseiller correctement les employés
* Management des collaborateurs
* Intégration dans les menus de matières premières BIO et locales
* Gestion global d'un établissement (achats de matières premières, frais généraux, construction et gestion des budgets, gestion de toutes les factures et de tous les bons de livraisons, provisions, gestion et contrôle des frais personnels, recrutement et accompagnement des nouveaux collaborateurs)
* Utilisation et maîtrise des outils informatiques liés au site

janv. 1992 / **Cuisinier de collectivité**
CAP/BEP
1986 Niveau CAP cuisine
Bourges

Logiciels maîtrisés : Word, Excel

janv. 1987 / déc. 1992 Militaire de carrière - 3ème Régiment d'Infanterie de Marine

DIPLOMES ET FORMATIONS

mars 1984 / mars 1987 **CAP/BEP** - CAP
BOURGES

COMPETENCES

Word, Excel

CENTRES D'INTERETS

Sports, jeux vidéos, cinéma