



***** *****

08/11/1974 (49 ans)
Marié, 2 enfants
Permis B

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

Cormeilles-en-Parisis (95240)

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

Responsable Plannings, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

janv. 2013 /

Responsable Plannings

Lars Traiteur / Ministère de l'Armée Balard / Conseil Economique Social et Environnemental / Le Pavillon des Ibis au Vésinet

Elaboration des plannings en fonction de l'activité, gestion d'une équipe de maîtres hôtel, officiers et cuisiniers, recrutement. Respect du maintien de la chaîne du froid et remise en température des produits.

Club de Direction Natixis / Vinci Montesson / CNRS / nouveau site Sodexo Balard (ministère de l'intérieur)

Diverses salons : Intermarché pour le salon de l'agriculture / Précisium pour le salon de l'équipement automobile

janv. 2009 /

Maître d'hôtel extra

L'instant culinaire / Maxence Traiteur / le Cordon Blanc

sept. 2008 / nov. 2009

DIRECTEUR DE SITE

Dassault Systèmes Vélizy 78140

Sodexo Direction Grand Comptes, 2500 personnes, 4 pôles de distribution, services pauses et cocktails

DIRECTEUR DE SITE

Encadrement de 55 personnes, ouverture et création du pôle restauration notamment de

la Brasserie, recrutement, choix du matériel, de la vaisselle, relation clientèle très importante, définition des prix de vente en fonction du cahier des charges ainsi que des coûts denrées, choix des fournisseurs en fonction de la qualité demandée dans le cahiers des charges, mise en place du planning de production, de nettoyage. Respect des règles HACCP. Gestion des commandes, analyse des réalisés/budget et mise en place d'actions correctives.

juil. 2005 / déc. 2006

Cycliste

Tour de France Cycliste

Sodexo Événementiel

Cuisine spectacle (Wok et Plancha) pour 250 personnes au quotidien et ce pendant toute la durée de l'épreuve.

sept. 2004 / août 2008

DIRECTEUR DE SITE

L'Oréal Coiffure Paris 8

Sodexo Direction Entreprise Grands Comptes, 270 couverts, service pauses et cocktails

DIRECTEUR DE SITE

Encadrement de 8 personnes, gestion des commandes sur SIGMA, analyse réalisé/budget.

Fermeture puis réouverture du restaurant pour cause de travaux. Relation clientèle très importante. Mise en place d'une restauration type traditionnelle voire gastronomique (pâtisseries maison, utilisation de produits nobles/ Bar portion, sole, selle d'agneau.....). Respect des règles HACCP. Etude sur la reprise de différents services (pauses et cafétéria). Reprise du service des pauses et développement du service cocktail. Augmentation du CA tout en maîtrisant les coûts.

janv. 2003 /

Maître d'hôtel cuisinier

Lars traiteur

Maître d'hôtel extra et/ou cuisinier

- janv. 2003 /** **Maître d'hôtel extra**
Saveur Gourmande
- oct. 2000 / sept. 2004** **CHEF DE CUISINE**
Les Jardins d'Arcadie Paris 12
Production culinaire froide et chaude, Prestation type traditionnel, commandes, encadrement du personnel de cuisine et salle, réalisation d'un budget (prj, compte de fin de mois, analyse réalisé/budget, relations clientèle), respect des règles HACCP programme Winlap, gestion d'un site dans sa totalité, DEVELOPPEMENT DE LA CONTRIBUTION
- févr. 1998 / oct. 2000** **CHEF DE PARTIE, SECOND DE CUISINE**
Résidence La Faïencerie Sceaux Sodexo E.M.S
Partie froide et chaude, commandes, initiation et mise en place de la méthode HACCP, SIGMA, compte de fin de mois
- oct. 1996 / févr. 1998** **CHEF DE RANG**
Hôtel Itinéraire 2* Nanterre
*Mise en place, service style Brasserie, Séminaire, Banquet
Prise de commande, accueil client
Etude de la concurrence au niveau des produits, responsable caisse, saisie sur Microsoft, planning personnel*
- juil. 1996 / sept. 1996** **COMMIS DE CUISINE**
Vista Palace Hôtel 4* Roquebrune Cap Martin
*68 Suites, restaurant (Gault Millau), bar, terrasse d'été
COMMIS DE CUISINE
Cuisine gastronomique, service à la carte, menu dégustation, room-service, Partie poisson*
- août 1995 / juin 1996** Service National au Ministère de la Santé Gestion des stocks Cuisine
- avr. 1994 / août 1994** **ASSISTANT DE DIRECTION**
Hôtel Ermitage des Loges 3* Saint Germain en Laye
*56 chambres, restaurant (Gault Millau), bar, terrasse d'été, 400m2 de salon
ASSISTANT DE DIRECTION (stage)
Suivi du planning des réservations Banquet, mise à jour du fichier clients, commercialisation de l'établissement, étude de la concurrence, utilisation du système informatique GHM (gestion des stocks, inventaire)*
- juil. 1993 / août 1993** **COMMIS DE CUISINE**
Hôtel Ermitage des Loges 3* Saint germain en laye
- juil. 1992 / août 1992** **COMMIS DE CUISINE**
Hôtel l'Antarès 4* Méribel les Allues
*60 chambres, restaurant (guide Michelin), bar
COMMIS DE CUISINE (stage)*
- janv. 1992 /** **Maître d'hôtel extra**
Samy Hazard traiteur
- juil. 1991 / août 1991** **COMMIS SALLE/CHEF DE RANG**
Brasserie Le Presbourg Paris 16
*Capacité couverts 150 places
COMMIS SALLE/CHEF DE RANG (stage)*
- janv. 1990 /** Restaurant La grâce De Dieu Le Vésinet
*Capacité couverts 60 places
INITIATION PATISSERIE*

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ juin 1995

Brevet Technicien Supérieur Génie Culinaire, Art de le table et du service

/ juin 1993

Brevet Technicien Hôtelier Option Cuisine

COMPETENCES

Microsoft, Vista

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais Courant

Espagnol Courant

Français

CENTRES D'INTERETS

Football, cyclisme