



\*\*\*\*\* \*\*\*\*\*

20/10/1967 (56 ans)

\*\* \* \*\* \* \*\* \* \*\* \* \*\* \* \*\* \* \*\* \*

Roquebrune-sur-Argens (83380)

\*\*\*\*\*

\*\*\*\*\*@\*\*\*\*\*.\*\*

## Responsable Opérationnel, Sénior

### EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

#### oct. 2016 / aujourd'hui **objectifs**

*Objectifs : Mettre à disposition d'un ou de plusieurs clients l'ensemble de mes connaissances acquises depuis des années(30) dans tous les domaines liés à la restauration qu'elle soit collective et ou commerciale, avec un objectif premier qui sera la qualité au quotidien. Pour cela il me faudra gagner la confiance de mon futur employeur pour qui je saurai me dévouer totalement.*

#### juil. 2011 /

#### **Responsable Opérationnel**

société AcSent

*(Fréjus, Draguignan, le Val, Puget sur*

*Argens et Ginasservis) pour la SEZAME AUTISME pour un total de 7 établissements.*

*Organisation du travail des équipes (gestion budgétaire, recrutement des collaborateurs, réalisation*

*de l'ensemble des plannings travail, production, Réalisation de offre alimentaire collectivité et ou*

*commerciale soutien logistique en matière d'investissement matériel, d'achat de matières premières).*

*Relationnel client (préconisations sur l'ensemble du fonctionnement de chaque service destiné à la*

*restauration des résidents, invités, personnels, clients extérieurs, qu'ils soient usagers de la*

*restauration dite collective mais aussi commerciale.)*

#### oct. 2004 / juin 2011

#### **responsable d'exploitation**

ESAT LE BERCAIL (ADAPEI 83) à PUGET SUR ARGENS (83)

, octobre 2004 à juin 2011 :

#### sept. 2000 / sept. 2004

#### **responsable de restauration**

SODEXHO

*ainsi que du service hôtelier.*

*\* Responsable des approvisionnements et de la réalisation de divers événements tel que repas*

*d'affaire, Mariage, communion ....*

*\* Réalisation des menus selfs ainsi que du cahier des ventes pour les prestations annexes.*

*\* Responsable des suivis quant au respect des normes HACCP*

*\* Accompagnement de personnes Handicapées en milieu professionnel*

#### déc. 1999 / sept. 2000

#### **chef de cuisine**

Sodexho (Villa st Camille 06)

*production pour un self service d'environ 300 couverts jour*

*\* Elaboration de menus de types gastronomiques pour divers repas servis sous forme de buffet ou à*

*table.*

*\* Respect du coût denrées.*

#### sept. 1997 / oct. 1999

#### **Second de cuisine chef de cuisine**

*Second de cuisine*

*\* Création d'un restaurant de type gastronomique pour le compte d'un particulier à Fréjus (83)*

*\* Aide à l'élaboration d'une carte avec le chef de cuisine*

- sept. 1994 / juil. 1997**    **Chef de cuisine**  
 Restaurant relais jardin Fontenay aux roses (92)  
 \* *Conception des cartes et menus pour un restaurant de type cuisine française traditionnelle*  
 \* *Responsable de toute la gestion concernant la cuisine*  
 \* *Production d'environ 80 couverts par service.*
- avr. 1994 / août 1994**    **Chef de partie**  
 Sofitel  
 Arc de Triomphe (Paris) un Macaron Michelin  
 \* *Responsable du poste chaud (viandes et sauces)*
- avr. 1993 / avr. 1994**    **Chef de partie**  
 Restaurant le PRE CATELAN (Paris 16)  
 saucier Chef de cuisine M. Durand Roland deux macarons Michelin
- avr. 1992 / mars 1993**    **Chef de partie**  
 entremetier Restaurant chez Jacqueline Fenix (Neuilly sur seine 92)
- déc. 1990 / avr. 1992**    **Conseiller culinaire**  
 Cartier (Jouy en Josas 78)  
 Second de cuisine restaurant de la Fondation  
 M. Gérard Vié
- oct. 1989 / déc. 1990**    **Chef de partie**  
 Fondation Cartier
- mai 1989 / oct. 1989**    **Commis de cuisine**  
 Fondation Cartier
- déc. 1988 / avr. 1989**    **Commis**  
 Pâtissier Restaurant la Rotonde (Megève 74)  
 Conseillés culinaire MRS Jaquot, Caro, Chabran, Rostang et Lacombe.
- mai 1988 / nov. 1988**    **Commis de cuisine**  
 Pâtissier Restaurant la Rotonde (Megève 74)  
 Restaurant de la Fondation Cartier
- oct. 1986 / janv. 1987**    **Commis de cuisine**  
 Restaurant Les charmillles (St Michel sur Orge 91)

## DIPLOMES ET FORMATIONS

---

- / juin 2007**    MARC VEYRAT
- / juin 1987**    **Niveau BTH restauration option A**  
 lycée St Quentin en Yvelines 78
- / juin 1985**    **stage de cuisine HILTON**  
 Paris 15
- / juin 1984**    **BEP cuisine classique - BEP**  
 lycée d'Etiolles 91
- / juin 1983**    **CAP cuisine classique - CAP**  
 lycée d'Etiolles 91
- / juin 1983**    **stage de cuisine à l'hôtel BRISTOL**  
 Paris 8

## **COMPETENCES**

---

gestion( réalisation de budgets) ressources humaine ( management 40 personnes), maitrise hygiène , culinaire, organisation( plannings.....), contacts clientèle...

## **COMPETENCES LINGUISTIQUES**

---

<b>Anglais</b>	Académique
<b>Espagnol</b>	Académique

## **CENTRES D'INTERETS**

---

ski, natation, Vélo randonnées