



***** *****

20/10/1967 (56 ans)

** * ** * *****

Roquebrune-sur-Argens (83380)

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

Responsable Opérationnel, Senior

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) <i>* Conception des cartes et menus pour un restaurant de type cuisine française traditionnelle</i> <i>* Responsable de toute la gestion concernant la cuisine</i> <i>* Production d'environ 80 couverts par service.</i>
avr. 1994 / août 1994	Chef de partie Sofitel <i>Arc de Triomphe (Paris) un Macaron Michelin</i> <i>* Responsable du poste chaud (viandes et sauces)</i>
avr. 1993 / avr. 1994	Chef de partie Restaurant le PRE CATELAN (Paris 16) <i>saucier Chef de cuisine M. Durand Roland deux macarons Michelin</i>
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) <i>Second de cuisine restaurant de la Fondation M. Gérard Vié</i>
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) <i>Conseillés culinaire MRS Jaquot, Caro, Chabran, Rostang et Lacombe.</i>
mai 1988 / nov. 1988	Commis de cuisine Pâtissier Restaurant la Rotonde (Megève 74) <i>Restaurant de la Fondation Cartier</i>
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

Anglais Académique

Espagnol Académique

CENTRES D'INTERETS

ski, natation, Vélo randonnées