



***** *****

Permis B

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

Hyères (83400)

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

Responsable de la restauration, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- oct. 2017 / aujourd'hui** **Responsable cuisine centrale**
Le Lavandou
Responsable de la production , liaison froide, chaude , crèche, CCAS, menu végétarien, loi EGALIM, démarche "maîtrise du gaspillage"
- juil. 2009 /** **Responsable de la restauration**
VACANCES BLEUES
*: séminaires
500 cvrt jours , (liaison froide , liaison chaude (.menu enfants, menu ado, menu seniors ,allergène)*
- janv. 2006 / déc. 2009** **Gérant de restaurant**
ELIOR ENTREPRISES
2 satellites en livraison froide.
- janv. 2000 / janv. 2006** **chef Gérant de restaurant**
ELIOR ENTREPRISES
- janv. 1996 / janv. 2000** **cuisine centrale Manosque chef gérant**
ELIOR SANTE
- janv. 1992 / janv. 1996** **chef de production**
ELIOR ENSEIG
- janv. 1984 / janv. 1992** VACANCES BLEUES « le plein sud

DIPLOMES ET FORMATIONS

- sept. 2008 / juin 2016** **Plan maitrise sanitaire, nouvelles techniques culinaire, management , QHSE - BAC+2**
- sept. 2001 / juin 2008** **démarches qualité, management, droit du travail, fiches technique**
- sept. 1997 / juin 2001** **HACCP, Sécurité au travail, sauveteur au travail, gestion MP, meilleures techniques culinaire**
- sept. 1980 / juin 1983** **Diplôme B.E.P Cuisine traditionnelle - BEP**
Ecole Hôtelière d'Hyères

COMPETENCES

Exel, word, Powerpoint, Pleiade, EDI, Outlook express, Caisse PI, APICIUS

CENTRES D'INTERETS

