



***** **

Nationalité Française
Permis B

** **

Villeparisis (77270)

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

Directeur de restaurant, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- déc. 2021 / déc. 2022** **Chef de service Restauration**
EHPAD Émile Gérard
Coordonner la production et distribution, organiser la prestation, élaborer le cycle des menus, passer les commandes, contrôler les stocks, faire les inventaires, le planning, les procédures hygiène Haccp, devis réparation équipements, mener des projets achats, équipements, animations événementiels reporting, facturation, compte exploitation, administration, suivre et contrôler la relation clients et la direction....
- avr. 2018 / nov. 2018** **Responsable de production**
Elior
- oct. 2010 / mars 2018** **ADJOINT TECHNIQUE RESPONSABLE DE RESTAURANTS**
FONCTION PUBLIQUE TERRITORIALE
- janv. 2006 / déc. 2007** **Directeur de restaurant**
AVENANCE entreprise
- janv. 2002 / déc. 2008** **Chef gérant**
LA POSTE
- janv. 2000 / déc. 2001** **Chef gérant**
R.I.E CDG ROISSY
- janv. 1999 / janv. 2000** **Chef de partie, second de cuisine, chef de cuisine**
ADECCO France Pour
: Club des directions
*Restaurants Administratifs
*Restaurants scolaires
*Restaurants santé : Maisons des retraites
*Restaurants Hôtels
Chaînes Hôtelières et Catering international et services
- janv. 1999 /** **Agent Technique supérieur cuisine**
SHERPAS (M .A. S)
M .A.S les papillons Blancs :
- janv. 1998 /** **Chef de partie**
Méri dien Etoile
à l'Hôtel
- janv. 1997 /** **Agent Technique**
Mairie de Neuilly/s
- janv. 1996 / janv. 1997** **Chef de cuisine**
Restaurants Entreprises, Bar, Camping
*RATP : * *Villa Métro : Base des loisirs.*
- janv. 1994 / déc. 1998** **Chef de cuisine Centrale SODEXO**

**Société de
Restauration et service
*Société
Française de services*

- janv. 1994 / déc. 1995** **Chef de partie, second de cuisine**
Cuisine Centrale, Maisons des Retraites SODEXO
- janv. 1992 /** **Chef de cuisine**
l'Espace Gourmet Seine et Marne 77
- janv. 1990 / janv. 1999** **Chef de partie**
Musée D'Orsay
- janv. 1990 /** **Chef de partie**
Montaigne
- janv. 1990 /** **Chef de cuisine PIZZARIA BELLA VITA**
Groupement du personnel D'EGLISE
Restaurants collectifs Santé
- janv. 1989 / déc. 1990** **Cuisinier ACCACIAS**
TRAITEUR RESTOCOP
- janv. 1989 /** **Cuisinier**
Groupement du personnel D'EGLISE
- janv. 1989 /** **chef de cuisine**
Assistance Publique Hôpitaux de Paris : Bichât, Claude Bernard
- janv. 1988 /** **Chef de partie**
Maisons des Retraites, scolaire, cuisine centrale AVENANCE
- janv. 1988 /** **chef de partie**
AVENANCE entreprise EDF Michelet
- janv. 1981 / déc. 1986** **Cuisinier Générale de Restauration**
la Défense P.B
- /** **RESPONSABLE TECHNIQUE DES RESTAURANTS(Adjoint technique)**
Caisse des écoles du 14ème Paris
gestion du personnel, encadrement et formation, plan maîtrise sanitaire pour agrément sanitaire, commissions menus, gestion des denrées, gestion des stocks, planing du personnel, commandes achats, approvisionnements, gestion des denrées, hygiène et sécurité, procédure de production, service, faire respecter les procédures HACCP, fixer les objectifs de satisfaction, les prix, élaborer le budgets, garder une bonne relation avec les clients et les convives.....

DIPLOMES ET FORMATIONS

- / juin 2007** **Licence professionnelle Hôtellerie et Tourisme Spécialité ingénierie et Management de la Restauration Collective et Commerciale Alternance - BAC+3**
Université Marne La vallée- EPMTTH- Entreprise
- / juin 1997** **Technicien gestionnaire de production culinaire Niveau IV T.P.C**
A.F.P.A
- sept. 1992 / juin 1994** **Licence Biochimie; DEUG Sciences S.S.M - BAC+3**
- / juin 1985** **CAP de cuisine-Formation - CAP**

/ juin 1979

Baccalauréat scientifique Biochimie - BAC

COMPETENCES

SAGE, SAARI, Pack Office, Word, Excel, Blog, Forums

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais

CENTRES D'INTERETS

Football, Vélo, Lecture, Presse économique et internationale