



***** **

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

Méridien 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 <i>Restaurants collectifs Santé</i>
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 <i>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.....</i>

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