



21/12/1959 (64 ans)
Nationalité Française
Marié & 3 enfants

* **

Campagne (40090)

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

Chef de cuisine, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

juil. 2023 /

Chef de cuisine

Restaurant Lau Tant Hic à Cauterets France
Etablissement de la carte et des Fiches techniques
Suivre les procédures HACCP et du nettoyage
Supervision du Commis

mars 2016 / déc. 2020

Project Manager Base vies

Ansamble Maroc
Responsable des camps et bases vies sur le site gazier de la région de Tendrara au Maroc pour Sound Energy UK et Saipem

Mobilisation et du contrat
Elaboration des menus et des recettes
Recrutement et formation du personnel local
Implémentation du système HSEQ et suivis périodiques
Contrôle du «Food Cost» et autres coûts généraux
Budget annuel

nov. 2010 / nov. 2015

Directeur des Opérations

Gulf Catering Company
Chargé de toutes les opérations de base vie et de Catering en Iraq, Afghanistan OTAN, Lybie, Ouganda.

Supervision des contrats de livraison des rations alimentaires pour les Casques Bleus (ONU) à Chypre, Soudan Darfour, UNISFA, Centre Afrique et Mali

Etablissements des budgets

Création d'un système de contrôle du Food Cost

Création d'une base de données pour les recettes afin de respecter le Food Cost et assurer une continuité dans la qualité

Rapports financiers périodiques

Formation des managers en HSEQ afin de créer une culture commune

févr. 2008 / nov. 2010

Directeur de Pays

RA International
Management et gestion du contrat Avec l'ONU (Tchad, Centre Afrique) comprenant :
Maintenance,
Nettoyage des bâtiments du personnel civil et militaire,
Prévention et le combat du feu
Ramassage, traitement et recyclage des ordures
Entretien des espaces communs
« Housekeeping » et buanderie
Désinfection du camp et des locaux

Mes tâches

Budget et rapport journalier, hebdomadaire et mensuel aux responsables ONU et RAI
Formation des 850 employés
Implémentation et suivis des politiques HSEQ

févr. 2006 / janv. 2008	Directeur des Opérations Suprême Food Services <i>Chargé de la division restauration (90000 repas /jour) en Afghanistan pour les troupes de l'OTAN</i> <i>Budget et rapports périodiques</i> <i>Création d'une base de données pour les recettes afin d'améliorer la production et avoir une qualité constante</i> <i>Réduction du « Food Cost » de 34 %, ce qui a permis d'économiser 180 000 euros par jour.</i> <i>Travailler en étroite collaborateur avec le service des achats afin de planifier les commandes et de trouver les meilleurs produits au meilleur prix et de commander en avance, vu la complexité du terrain en temps de guerre, afin d'éviter les ruptures de stock.</i> <i>Management de 1850 employés</i> <i>Renforcement du programme HSEQ</i> <i>Supervision de la construction de 6 réfectoires accueillant 2500 à 3500 convives sur le site de Kandahar Aéroport</i>
mai 2003 / déc. 2005	Responsable Régional QHSE Eurest Support Services <i>Responsable sécurité et hygiène et Qualité pour les pays Africains suivants : Algérie, Angola, Mali, Nigeria, Mali, Soudan, Congo, Burundi, Liberia, Cameroun, Ghana, Gabon, Egypte.</i> <i>Mise en place des plans HSEQ</i> <i>Formation des seniors et juniors managers</i> <i>Suivis de statistiques de Sécurité</i> <i>Rapport périodiques au HSEQ Corporate Directeur</i> <i>Participation au démarrage des nouveaux sites</i> <i>Travail en collaboration avec les représentants CSR HSEQ du client</i> <i>Audit et actions plans CSR pour les structures locales</i>
janv. 1999 / déc. 2003	Responsable des Opérations en Algérie Eurest Support Services
janv. 1997 / janv. 1999	Project Manager en Indonésie Eurest Support Services
janv. 1992 / janv. 1997	manager Sodexo Arabie Saoudite et Yémen
janv. 1991 / janv. 1992	Associe restaurant à Angers Restaurant les 3 Rivières
janv. 1980 / janv. 1991	cuisinier Eurest
janv. 1979 / janv. 1980	Cuisinier Brasserie Flo, Terminus Nord, Vaudeville
/	Gerant Cat Xperts en Mauritanie <i>Responsable du camp pour Aya gold Tirex sur une mine d'or</i> <i>Mobilisation et du contrat</i> <i>Supervision de l'hébergement et du nettoyage ainsi que la buanderie des résidents</i> <i>Maintenance du camp et de la zone technique labo et autres départements</i> <i>Elaboration des menus et des recettes</i> <i>Recrutement et formation du personnel local</i> <i>Implémentation du système HSEQ et suivis périodiques</i> <i>Contrôle du «Food Cost» et autres coûts généraux</i> <i>Budget annuel</i>

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ juin 2022	T BOSIET; Certificat médical d'aptitude maritime
/ juin 2004	Master de Sciences en « Environmental Safety Management » - BAC+4 l'Université de Rockville (Etats-Unis d'Amérique)
sept. 1974 / juin 1978	CAP cuisine, CAP restaurant, BEP cuisine et Bac Technique option cuisine / restaurant - CAP Lycée Hôtelier de Talence (France)

COMPETENCES

Création d'une base de données, Fiches techniques, Pack Office

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais	Professionnel
Espagnol	Académique
Italien	
Français	Bilingue
Arabe	Courant