



27/05/1966 (57 ans)
Permis B

* *****

Bollwiller (68540)

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

Responsable de restauration, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- janv. 2015 /** **Responsable de restauration**
EHPAD Rixheim (GHRMSA)
- janv. 2007 / janv. 2015** **Chef de production**
Centre Hospitalier de Rouffach
- janv. 1997 / janv. 2007** **Second de cuisine**
Maitre ouvrier Centre Hospitalier de Cernay
Second de cuisine - Maitre ouvrier
Centre Hospitalier de Cernay et Thann
- janv. 1990 / janv. 1997** **Chef de cuisine / chef de partie**
Restaurant Klein, Soultzmatt Restaurant La Couronne, Willer-sur-Thur
Restaurant de l'hôtel du Parc, Mulhouse
Hostellerie Le Saint Barnabé, Murbach
- janv. 1986 / déc. 1989** **Premier**
Hilton/Westin Harbour Castle - Toronto-Canada
commis, Responsable de salle, barman

RESTAURATION

- *Préparation culinaire : entrée, viande, poisson, légumes, garde-manger, dessert
- *Prise de commande
- *Service et barman
- *Dressage sur assiette
- *Rédaction des menus (plan alimentaire), en milieu hospitalier
- *Veiller au contrôle qualitatif et quantitatif de la production de la cuisine

ADMINISTRATIF - QUALITE

- * Mise en place des méthodes et protocoles HACCP :
- * Commande, traçabilité, factures des denrées alimentaires
- * Gestion des alertes sanitaires
- * Certification ISO 22000 et ISO 9001
- * Gestion et maintien technique des appareils (four, sauteuse, frigo, Chambre froide, chaine de distribution, lave-vaisselle....)
- *Assurer la sécurité alimentaire

/

GESTION D'EQUIPE

MANAGEMENT

- * Gestion budgétaire du matériel et du personnel
- * Information et formation du personnel
- * Gestion des Planning, congés, absences, maladies et diverses doléances du personnel, gestion des conflits
- * Planning de production pour chaque agent
- * Recrutement, entretien d'embauche (cuisine et plonge)
- * Supervision et coordination d'une équipe de 40 personnes (maximum)
- * Réalisation des entretiens de progrès et de compétences et notation
- * Encadrement et gestion des contrats avenir, apprentis, stagiaires, job été

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ juin 2016	Gestion administratives
/ juin 2013	Manager, communiquer, animer et motiver ses équipes
/ juin 2009	Allergies alimentaires
/ juin 2006	HACCP

COMPETENCES

ISO 9001
ISO 22000

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais	Courant
Allemand	Courant
Alsacien	Courant

CENTRES D'INTERETS

Judo, ski, voyages, lecture