



***** *****

14/02/1964 (60 ans)
Nationalité Français
Marié
Permis B

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

Saint-Martin-des-Champs (78790)

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

Chef Gérant, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- févr. 2021 / oct. 2022** **Gérant clinique**
Restalliance
- mai 2018 /** **Chef Gérant**
d'un RIE Fontenay aux rose (92)
personnes (commandes, réceptions, gestions) réalisation sur place des entrées, plats, desserts .
- avr. 2018 / mai 2018** **Responsable de production Cuisine centrale**
Compass Groupe Athis Mons(91), 23000
repas
- févr. 2017 / mars 2018** **Chef de production**
- janv. 2017 /** **Chef de production**
cuisine centrale du Centre Hospitalier d'Argenteuil
2300 couverts + 600 couverts self personnel hospitalier, invités, maison de retraite, production maison
- mars 2014 / sept. 2016** **Chef de production**
Elior (Vélizy 78)
collaborateurs, «fait maison » production, cuissons, reconditionnement, potages, et « BIO » ,
- juin 2013 / mars 2014** **Responsable de production**
ville de CHATOU(78)
crêches, adultes, portages, annexes ,journées à thèmes - 17 collaborateurs
- févr. 2010 / mai 2013** **Responsable production**
ELIOR, santé
- août 2009 / janv. 2010** **Chef de production**
« Centre Hospitalier St Denis »
-Préparation et mise en place de l'ouverture de la cuisine , création des fiches techniques
- mars 2008 / juil. 2009** **Chef de production**
COMPASS GROUP France
- janv. 2008 / sept. 2008** **Responsable point de vente**
« La Brasserie « Aéroport d'Orly Ouest - Groupe ELIANCE/ ELIOR
coûts, animation d'une brigade de 30 Personnes, cuisine et salle (service continu)
- août 2006 / déc. 2007** **Directeur de production**
Cuisine centrale de GONESSE(95)
*RESTAURATION Collective - 11000 couverts - 40 collaborateurs.-
- Ecoles + portages à domicile - Réalisation des budgets, maîtrise des coûts de*

production, contrôle des achats, des stocks, planification des temps de travail

- juil. 2005 / août 2006** **Directeur de production cuisine**
centrale ELANCOURT (78)
Restauration »
- Réouverture de la cuisine, mise en service et mise aux normes de la cuisine, agréments vétérinaires, recrutement et formation des équipes - 16000 couverts - 25 personnes
- janv. 2002 / déc. 2005** **Directeur de production**
cuisine centrale de « Paris 18°
14000 couverts - prestations annexes(buffets)- 24 collaborateurs
- janv. 2000 / janv. 2002** **Directeur de production**
Collège Privé « J- Baptiste de la Salle (St Denis 93)
- janv. 2000 /** *Versailles (2000 repas jours prestations sur petits déjeuners, déjeuners et diners)*
- janv. 1993 / janv. 2000** **Chef de cuisine**
Groupe Générale de Restauration (GR)- Ecole Centrale de CHATENAY - MALABRY
MALABRY , 2500 couverts midi, soir, buffets, stand pizza, self, annexes, banquets
- janv. 1990 / janv. 1993** **Chef de cuisine (GR)**
Collège « STANISLAS « (Paris Montparnasse)
internat, week-ends et annexes-self
- janv. 1983 / janv. 1990** **cuisinier**
GR entreprise

DIPLOMES ET FORMATIONS

- / **CAP/BEP cuisine** - CAP
Ecole Hôtelière de VILLEBON (92)
- / **Formateur HACCP**
- / **Achats/commandes**
ELIXIR » et « SALAMANDRE
- / **Elaboration de fiches techniques**

COMPETENCES

cuissons, reconditionnement, potages