



Saint-Mesmin (10280)

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

Domaine des achats et la, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

mai 2014 /

Responsable de production - Référent Achat

API RESTAURATION

Management de l'équipe et gestion du personnel dans sa globalité (5 cuisiniers, 11 agents de fabrications, 8 chauffeurs), et en sus recrutement d'intérimaires, en fonction des besoins et des budgets. Supervision de la production culinaire, et de l'allotissement. Commande des denrées, matériels de fabrications et EPI ainsi que Gestion des stocks en respectant les DLC. Maîtrise du budget. Facturation fournisseurs, réalisation de la fin mois comptable. Référent HACCP, Interlocuteur QSE et services vétérinaire. Supervision dans l'ouverture de plusieurs cuisines centrales.

mai 2012 / mai 2014

Chef Gérant

API RFESTAURATION (Maison de retraite Pasteur)

Gestion du personnel et management
Etablissement des menus, et commandes des produits en conséquence. Confection des repas
Fin de mois comptable, relation fournisseurs

janv. 2006 / mai 2012

Chef gérant

API RESTAURATION (Maison de retraite Age d'or et cheveux d'agent)

Gestion du personnel et management
Etablissement des menus, et commandes des produits en conséquence. Confection des repas
Fin de mois comptable, relation fournisseurs

juil. 2000 / déc. 2006

Responsable Pôle Froid

API RFESTAURATION

sites)
Gestion du personnel et management, recrutement,
Confection des repas, des menus, commandes et fin de mois comptable

janv. 1997 / déc. 2000

Cuisinier

RESTAURANT (Cuisine Française)

Confection et préparation des plats dans le respect du temps apparti

janv. 1994 / janv. 1997

CAP - BEP - BAC PRO

LE PILAOUT

DIPLOMES ET FORMATIONS

/

CAP BEP BAC Pro Hôtellerie - BAC

COMPETENCES

API, BAC PRO

CENTRES D'INTERETS

Pratique de sport d'équipe, Jogging, Cuisine, bricolage