



***** *****

10/01/1963 (61 ans)
Nationalité française
Divorcé, 2 enfants et 2 petits-enfants
Permis A/B (Conduite minibus)

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

Colmar (68000)

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

Chef de cuisine, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- avr. 2020 /** **Chef de cuisine**
Association la Nichée, Maison d'Enfance
2 Personnes en Cuisine
- nov. 2018 / mars 2020** **Chef de cuisine**
Collège de Seppois le Bas pour le Conseil Départemental 68
5 Personnes en Cuisine
- avr. 2013 / mars 2018** **Chef de cuisine**
IME ST Joseph
4 Personnes en Cuisine
Confection des repas, gestion des commandes, animations à thème
- janv. 2012 / avr. 2013** **Chef de Cuisine**
Association CROIX - MARINE (Adultes Handicapés)
4 Personnes en cuisine
Confection des repas
Gestion des commandes et création des menus et des Animations à thème.
Mise en place et supervision de la méthode HACCP.
- sept. 2010 / déc. 2011** **Chef de Cuisine**
Société LA GIRANDIERE
Confection des repas
Gestion des commandes et création des menus et des Animations à thème.
Mise en place et supervision de la méthode HACCP.
- janv. 2008 / juil. 2010** **Chef Gérant**
Société Avenance devenue Alsacienne de Restauration Clemmécy en Entreprise APA Mulhouse, Résidence Bois Gentil
Premier interlocuteur de la société auprès de la direction
Confection, production des repas et des livrés
Gestion des commandes et des plannings
Mise en place, supervision de la méthode HACCP et du suivi du budget.
- sept. 2006 / mars 2007** **Technicien Supérieur Hospitalier (Responsable Secteur)**
Hôpital de Bonneval (28)
1500 couverts jour en liaison froide
Management d'une équipe de 25 cuisiniers, 1 magasinier, 2 diététiciennes, 4 chauffeurs
Supervision de la production et des livrés
Gestion des plannings de production, du personnel et des Commandes.
Suivi et contrôle des achats alimentaires.
Mise en place d'une nouvelle unité de production (Cuisine Centrale de 3000 couverts jour)
Application de la démarche qualité et de l'ensemble des procédures de fonctionnement pour la nouvelles cuisine

- janv. 2004 / août 2006** **Contremaître Principal (Chef Gérant)**
Hôpital de Barentin (76)
Management de l'équipe cuisine :12 salariés
Supervision de la production et des livrés en liaison froide
(400 couverts)
Gestion du planning de production et des commandes
Suivi et contrôle des achats alimentaires
Recherche de fournisseurs : élaboration d'appels d'offres en
matériel de cuisine, en alimentation et suivi des dossiers
Application de la démarche qualité et des procédures
existantes
- mai 2001 / déc. 2003** **Responsable de Secteur**
Avenance Santé Résidences
Gestion de14 restaurants sur les départements 67-68-88-90
Elaboration du budget individualisé par restaurant
Relation clientèle : suivi des contrats, encaissements,
 négociation des conditions de partenariat, gestion des
ressources humaines
Mise en place de la démarche qualité (référentiels Anaes et
Angélique)
- janv. 1996 / avr. 2001** **Chef Gérant**
L'Alsacienne de Restauration (Schiltigheim)
Achats des matières premières
Confection des menus
Encadrement et formation du personnel
Mise en place des procédures
Formation et encadrement du personnel d'un second
restaurant (FISHER)
- sept. 1989 / déc. 1995** **Artisan traiteur**
Traiteur Michel (Sélestat)
Préparation des différents menus et cartes
Gestion et comptabilité : bilan financier, cahier d'achats
Gestion et formation du personnel
Démarches de prospection clientèle
- mars 1987 / août 1989** **Chef Traiteur**
CCA La Charcuterie Alsacienne (Colmar)
Responsable des préparations de mets chauds et froids
Présentation de la vitrine traiteur

DIPLOMES ET FORMATIONS

- / juin 1983** **Préparation du Brevet Professionnel Cuisine**
- sept. 1978 / juin 1981** **Apprentissage par alternance**
- / juin 1981** **Obtention du CAP Cuisinier - CAP**

COMPETENCES

Excel, PowerPoint, Microsoft Outlook

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français

CENTRES D'INTERETS

Sorties pédestres en moyenne montagne

