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

*** ***** ** *******
Les Marches (73800)
****
********.******@********.**

Responsable d'opération/Responsable, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

janv. 2018 / **déc. 2020** **Responsable d'opération/Responsable**
Entegra Europe, Région grand Sud
de fournisseur et de conseil culinaire pour faire baisser le Food Cost. Portefeuille de plus de 13 millions €, ayant travaillé en exclusivité pour le groupe Radisson et Marriott sur toutes la région Sud. Très bonne relation client, spécialiste du non gaspillage, avec des résultats de -3 à -6 % de baisse de Food Cost. Réalisation de budget. Réalisation de carte et recherche de produits spécifique. Négociation avec les fournisseurs et gestion des crises.

janv. 2013 / **janv. 2018** **Responsable de Secteur**
Sodexo SMS, Albertville, Grenoble
Secteur de la santé sur Albertville et Grenoble, pour différentes Instituts (FAM, MAS, ESAT, Maison de retraite).Travail en mission transversale pour la DR en tant que formateur Mixé et reprise ou ouverture de site. Gestion des évènementiel de la région Savoie.

janv. 2012 / **janv. 2013** **Chef Exécutif**
Le Chardon bleu Grenoble
Traiteur de renom sur le Bassin Grenoblois.

Mise en place de la partie Salée sur plusieurs Boutiques, création de plat, réalisation de buffet, Gestion des loges du rugby de Grenoble.

janv. 2011 / **janv. 2012** **Chef Exécutif**
Radisson Blue Aix les bains
Création de carte, Management d'équipe, formation des cuisiniers, prise en charge des stagiaires et des apprentis.

janv. 2011 / **Chef Exécutif**
Hilton Evian les bains
Création des cartes de l'hotel, 6 points de vente, Management d'une équipe de 25 personnes

janv. 2005 / **déc. 2010** **Artisan**
La toque traiteur
Contrat avec Michelin sport automobile, réalisation de APPRENTISSAGES prestations sur les grands prix de F1, motos, 24 H du Mans. Gestion de l'ensemble des postes F&B, technique et gestion Joel Robuchon Année 1990/1991 des déplacements.

janv. 2003 / **déc. 2005** **Chef de cuisine**
Château des Comtes de Challes
Création de carte, Management d'équipe, formation des cuisiniers, prise en charge des stagiaires et des apprentis.

janv. 2002 / **janv. 2003** **Chef de cuisine**
Hôtel le Sévigné Aix les bains

Création de carte, Management d'équipe, formation des cuisiniers, prise en charge des stagiaires et des apprentis.

janv. 1998 / **janv. 2002** **Artisan**
Restaurant le Petit Bedon Aix les bains

janv. 1996 / **janv. 1998** **Chef de cuisine/Gérant**
La plage Dorée Bandol
Saison d'hiver

janv. 1994 / **déc. 1995** **Second de cuisine Banquet**
Royal club Evian les bains

janv. 1992 / **déc. 1993** **Second de cuisine**
Hôtel les Prais Val Cenis

janv. 1991 / **déc. 1992** **Stage**
Jean Bardet
évènementiel.

janv. 1988 / **déc. 2011** **Stage**
Québec
cuisiniers, prise en charge des stagiaires et des apprentis.

janv. 1988 / **déc. 1989** ET BEP

DIPLOMES ET FORMATIONS

juin 1988 / **juin 1989** **BEP CUISINE** - BEP
Lycée hotelier de BLOIS

CENTRES D'INTERETS

Lecture, Cuisine, Sport, Voyage