



***** **

Permis B

** ** * ** *

Corbeil-Essonnes (91100)

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

Responsable d'exploitation en cuisine centrale, Confirmé

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- janv. 2019 / déc. 2022 Responsable d'exploitation en cuisine centrale**
API Restauration - Arcueil (94)
Arcueil (94) - CA : 2,5 millions / an - 4500 repas / jour - Secteur scolaire et senior
- *Management et gestion opérationnelle de 30 collaborateurs:
Recrutement, planning, gestion des absences, paie, entretiens, encadrement quotidien et animation de réunions*
- *Développement commercial, fidélisation et suivi de la relation et de la satisfaction client :
Rencontre client, revue annuelle de marché, révision tarifaire*
- janv. 2016 / janv. 2019 Responsable Services Client - Diététicienne**
ELIOR - Ile de France
Secteur pénitencier, scolaire et petite enfance
- * Suivi des contrats de repas livrés et de Délégation de Service Public
* Animatrice de formation (HACCP, BPH, Sécurité au travail)
* Collaboration avec les référents restauration du ministère de la justice et des collectivités territoriales
* Etablissement et chiffrage des menus, selon le cahier des charges du marché*

DIPLOMES ET FORMATIONS

- / juin 2022 Responsable Système QHSE (niveau 6-RNCP) niveau master - BAC+4**
IFOCOP Paris 13
- / juin 2021 Certificat de Sauveteur Secouriste au Travail**
APAVE
- / juin 2015 BTS Diététique - BAC+2**
Lycée François Rabelais Paris XVIII
- / juin 2012 Bac STL - BAC**
Ecole Notre Dame Les Oiseaux (78)

COMPETENCES

Word, Excel, PPT, Zoom / Teams, API

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français

CENTRES D'INTERETS

CrossFit, Membre du bureau du syndicat de copropriété, Ancienne entraîneur d'athlétisme et animatrice de colonies de

