



***** *****

* *** **

Aubigny (85430)

*****@**.*

Chargé de clientèle restoria, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- sept. 2010 /** **Chargé de clientèle restoria**
RESTORIA
*Responsable du suivi clientèle sur quatre départements (160 clients)
Satisfaction clients plus pérennisation des contrats
Gestion de 12 restaurants en liaison froide (plus suivi des budgets)*
- sept. 2008 / août 2010** *Gestion du personnel - 40 personnes (plannings, remplacements,...)*

*09-2008 à 08-2010
Suivi de la gestion de la cuisine centrale du Chateau
d'Olonne en assistance technique
700 couverts/jour (en plus de l'EHPAD)*
- mars 2007 / août 2010** **Chef-Gérant**
RESTORIA de l'EHPAD de Nieul Le Dolent
*Coordination et gestion d'une équipe de 3 personnes (150 couverts/
jour)
Conception des menus (respect des régimes et des textures modifiées)*

*Garant de la satisfaction des convives
Gestion du budget
Responsable des achats
Mise en place et application des normes d'hygiène HACCP*
- mars 2004 / févr. 2007** **Cuisinier**
SODEXO
*Préparation 1200 repas/jours
Responsable d'un poste chaud*
- janv. 2004 / févr. 2004** SODEXO
INTÉRIMAIRE EN AGROALIMENTAIRE
- juil. 1999 / déc. 2003** **Chef de cuisine**
«Le Valentin»
*70 couverts/jour
Élaboration de la carte et des prix de vente selon le coût matière
Prospection et relation avec les fournisseurs
Responsable d'approvisionnement et gestion des achats
Organisation de repas et de buffets*
- avr. 1993 / juin 1999** **Cuisinier brasserie**
«Le Clemenceau»
300 couverts/jour
- juil. 1992 / mars 1993** **Cuisinier**
Hôpital Sud
- août 1991 / juin 1992** **Cuisinier**
*Service nationale
Cuisinier au sein d'un self service*

sept. 1990 / juil. 1991 **Cuisinier**
brasserie «le Clemenceau»

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ juin 1990 **CAP Cuisine; Apprentissage : restaurant - CAP**
Lycée Branly

COMPETENCES

Word, excel