



07/04/1966 (58 ans)
Nationalité française
Marié
Permis B

** *****

Le Mesnil-Aubry (95720)
***** - *****
*****@*****.***

Responsable de secteur, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- juin 2022 / aujourd'hui** **Responsable de secteur restauration durable et qualité**
Conseil départemental de la Seine Saint Denis
- sept. 2013 /** **Directeur d'exploitation**
SODEXO
Responsable de plusieurs centres de profits
- sept. 2011 / août 2013** **Directeur d'exploitation**
Bibliothèque nationale de France PARIS
*Self + Room service/traiteur « François Mitterrand »
1500 couverts/jour / cafétéria et « D-A » - 35 salariés dont 3 agents de maîtrises.*
- janv. 2008 / déc. 2011** **Responsable de sites**
SODEXO
*Création du « R.I.E Européen 2 » le 16/06/2008, objectif 600 couverts/jour.
Création du « R.I.E Carré Plaza » le 11/01/2010, objectif 400 couverts/jour.*
- janv. 2007 / janv. 2008** **Responsable de site**
SODEXO
*Self + Club de direction + Room service.
450 couverts/jour - 10 salariés*
- janv. 2006 / janv. 2007** Bibliothèque nationale de France PARIS
** Intègre la structure « Formateur régional » de SODEXO Formation.
* Formateur « HACCP », Valorisation de la prestation, Relation clientèle.
* Tuteur du parcours de professionnalisation « responsable de centre de profit ».*
- janv. 2002 / déc. 2007** **Responsable de site**
SODEXO « Ministère de la justice » PARIS
1200 couverts/jour. Assistance technique / 32 agents
- janv. 2001 / janv. 2002** **Formateur expert régional progiciel « SIGMA 2 ». Normandie**
SODEXO Ile de France
Gestion des achats.
- janv. 1999 / janv. 2001** **Responsable de deux sites**
SODEXO « R.E France télécom Trudaine » PARIS
*Tuteur des « responsable de site » sur le secteur « France télécom ».
Création et reprise le 16/06/1999. Self + Room service.
180 couverts + 120 couverts/jour.*
- janv. 1997 / janv. 1999** **Responsable de site**
SODEXO <> CONFLANS
200 couverts/jour.
- janv. 1995 / janv. 1997** **Responsable de site**
SODEXO << R.I.E Louis David >> PARIS
Self + Club de Direction + Room service.

- janv. 1994 / janv. 1995 Chef de cuisine**
SODEXO << R.E Euro RSCG >> LEVALLOIS- PERRET
Maître d'apprentissage d'un élève de CAP « option cuisine ».
Création le 05/04/94. Self + Club de Direction + Room service.
750 couverts par jour.
- janv. 1993 / janv. 1994 Chef de cuisine**
SODEXO << R.I.E Cap 18 >> PARIS
Intégration d'un travailleur handicapé en production chaude.
450 couverts par jour.
- janv. 1991 / janv. 1993 Second de cuisine chef de cuisine**
SODEXO << R.I.E CIPC Médéric >> PARIS
Second de cuisine.
Fonction de chef de cuisine sur le self.
Self + Club de Direction.
400 couverts/jour.
- janv. 1990 / janv. 1991 Chef de partie**
SODEXO << R.I.E Villiers >> NEUILLY SUR SEINE
350 couverts/jour.
- janv. 1989 / janv. 1990 Chef de partie**
SODEXO << R.I.E Turenne >> PARIS
150 couverts/jour.
- janv. 1988 / janv. 1989 Chef de partie**
Le Pavillon des Cygnes ENGHIEU LES BAINS
Restauration traditionnelle.
Chef de partie.
- janv. 1987 / janv. 1988 Cuisinier**
SODEXO <> SAINT DENIS
400 couverts/jour.

1986.1987 Service militaire / 1ER Régiment d'hélicoptère de combat.
« Maréchal des logis » 1er escadrille de soutien et ravitaillement
- janv. 1985 / déc. 1986 Commis de cuisine**
SODEXO << R.E Bull >> LOUVECIENNES
600 couverts/jour.
- janv. 1985 / janv. 1985 Commis de cuisine**
Hôtel de France MONTMORENCY
- janv. 1985 / janv. 1985 Premier commis**
Le Pavillon des Cygnes ENGHIEU LES BAINS
Restauration traditionnelle.
Premier commis.
- janv. 1984 / janv. 1985 Commis de cuisine**
feu à l'âtre FRANCONVILLE
Restauration traditionnelle.
Commis de cuisine.
- janv. 1982 / janv. 1984** Auberge Saint Christophe VETHEUIL
Apprentissage en cuisine, restauration traditionnelle.

DIPLOMES ET FORMATIONS

avr. 2005 / juin 2006 << **BAC PRO** >> - BAC

COMPETENCES

Base Microsoft Office

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français