



\*\*\*\*\* \*\*\*\*\*

14/02/1964 (60 ans)  
Nationalité Français  
Marié  
Permis B

\* \*\*\*\*\* \*\* \*\*\*\*\* \*\*\*\*

Saint-Martin-des-Champs (78790)  
\*\*\*\*\*

\*\*\*\*\*.\*\*\*\*\*\*@\*\*\*\*\*.\*\*

## Gérant RE, Sénior

### EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- mai 2023 / aujourd'hui**    **Responsable restauration**  
Sodexo yvelines  
*Gestion achat et planning*
- déc. 2021 / nov. 2022**    **Responsable exploitation**  
Clinique de l'europe  
*Gestion globale de la partie restauration*
- mars 2019 /**    **Gérant RE**  
Ciments Calcia Guerville (78)
- mai 2018 /**    **Chef Gérant**  
d'un RIE Fontenay aux rose (92)  
*personnes (commandes, réceptions, gestions) fabrication sur place entrées, plats, desserts (1001 repas )*
- avr. 2018 / mai 2018**    **Responsable de production Cuisine centrale**  
Compass Groupe Athis Mons(91), 23000  
*repas*
- févr. 2017 / mars 2018**    **Chef de production**
- janv. 2017 /**    **Chef de production**  
cuisine centrale du Centre Hospitalier d'Argenteuil  
*2300 couverts + 600 couverts self personnel hospitalier, invités, maison de retraite, production maison*
- mars 2014 / sept. 2016**    **Chef de production**  
Elior (Vélizy 78)  
*collaborateurs, «fait maison » production, cuissons, reconditionnement, potages, et « BIO » ,*
- juin 2013 / mars 2014**    **Responsable de production**  
ville de CHATOU(78)  
*crêches, adultes, portages, annexes ,journées à thèmes - 17 collaborateurs*
- févr. 2010 / mai 2013**    **Responsable production**  
ELIOR, santé
- août 2009 / janv. 2010**    **Chef de production**  
« Centre Hospitalier St Denis »  
*-Préparation et mise en place de l'ouverture de la cuisine , création des fiches techniques*
- mars 2008 / juil. 2009**    **Chef de production**  
COMPASS GROUP France

- janv. 2008 / sept. 2008** **Responsable point de vente**  
« La Brasserie » Aéroport d'Orly Ouest - Groupe ELIANCE/ ELIOR  
*coûts, animation d'une brigade de 30 Personnes, cuisine et salle (service continu)*
- août 2006 / déc. 2007** **Directeur de production**  
Cuisine centrale de GONESSE(95)  
*RESTAURATION Collective - 11000 couverts - 40 collaborateurs.-  
- Ecoles + portages à domicile - Réalisation des budgets, maîtrise des coûts de  
production, contrôle des  
achats, des stocks, planification des temps de travail*
- juil. 2005 / août 2006** **Directeur de production cuisine**  
centrale ELANCOURT (78)  
*Restauration »  
- Réouverture de la cuisine, mise en service et mise aux normes de la cuisine,  
agrément vétérinaires,  
recrutement et formation des équipes - 16000 couverts - 25 personnes*
- janv. 2002 / déc. 2005** **Directeur de production**  
cuisine centrale de « Paris 18°  
*14000 couverts - prestations annexes(buffets)- 24 collaborateurs*
- janv. 2000 / janv. 2002** **Directeur de production**  
Collège Privé « J- Baptiste de la Salle (St Denis 93)
- janv. 2000 /** *Versailles (2000 repas jours prestations sur petits déjeuners, déjeuners et diners )*
- janv. 1993 / janv. 2000** **Chef de cuisine**  
Groupe Générale de Restauration (GR)- Ecole Centrale de Chatenay- Malabry(92)  
*Malabry( 92) , 2500 couverts midi, soir, buffets, stand pizza, self, annexes, banquets*
- janv. 1990 / janv. 1993** **Chef de cuisine (GR)**  
Collège « STANISLAS » (Paris Montparnasse)  
*week-ends et annexes-self*
- janv. 1983 / janv. 1990** **cuisinier**  
GR entreprise

## DIPLOMES ET FORMATIONS

---

- / **Elaboration de fiches techniques**
- / **Achats/commandes**  
ELIXIR » et « SALAMANDRE
- / **Formateur HACCP**
- / **CAP/BEP cuisine - CAP**  
Ecole Hôtelière de VILLEBON (92)

## COMPETENCES

---

cuissons, reconditionnement, potages