



*** ** *

Cambrai (59341 CEDEX)

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

Directeur des Fonctions Supports multisites, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- janv. 2020 / aujourd'hui Directeur des Fonctions Supports**
CH Hazebrouck
Responsable des Services Economiques et Logistiques - Suivi des budgets - Référent en Transition écologique - Responsable UCP et blanchisserie - gestion et suivi de projets immobiliers
- janv. 2004 / déc. 2018 Directeur des Services Généraux-Responsable de projet-Centre**
Féron-Vrau- Lille
** Responsable des services économiques et des fonctions supports : cuisine centrale, bio-nettoyage, blanchisserie, services techniques
* Mise en place de la politique « achat » et « logistique »
* Responsable de projet et développement «RESTAURATION»
* Gestion et suivi des budgets, mise en place de tableaux de bord
* Contrôle et suivi qualité et actions correctives à mener
* Membre du CODIR, Commission AO, CLAN, Projets immobiliers*
- janv. 2002 / janv. 2004 Directeur des Services Généraux**
Maison de retraite - Comines
** Gestion de la cuisine centrale et de l'équipe hôtelière
* Gestion des équipes en charge du bio-nettoyage, de la blanchisserie, de la logistique , services techniques et maintenance*
- janv. 1999 / janv. 2002 Directeur Adjoint d'une entrerise d'insertion**
** Gestion de l'Entreprise et du personnel
* Création des projets (Etats et régions)
* Responsable pédagogique, Responsable de formation CHR*
- janv. 1996 / déc. 1998 Responsable de restauration**
Résidence du Ministère de l'Industrie
- janv. 1993 / déc. 1995 Formateur en Hôtellerie**
UNIFHORT
- janv. 1988 / déc. 1992 Directeur Opérationnel de Résidences de Ministères**
** Gestion des achats et des stocks pour le CCCS (centre de coopération culturel et social) - Ministères de l'Education Nationale, du Tourisme, de la Jeunesse et des Sports*
- janv. 1987 / janv. 1988 Cuisinier**
MESS du Palais de l'Elysée (Présidence de la République)
** Cuisinier aux salons privés, Responsable des buffets / cocktails*

DIPLOMES ET FORMATIONS

- / juin 2002 Ingénieur en restauration - BAC+6 et plus**
Ecole Nationale de la Santé Publique - Rennes
- sept. 1984 / juin 1987 BTSH - option Restauration**

sept. 1983 / juin 1984

Deug A 1 année - BAC+2
Université de Valenciennes

sept. 1982 / juin 1983

Bac D - BAC
Lycée Fénelon - Cambrai

COMPETENCES

Pôle de compétences :

Management :

- Création, organisation et développement d'un centre de profit
- Recrutement, formation et évaluation du personnel des différents secteurs
- Formateur et Animateur des équipes pluridisciplinaires
- Définition des stratégies de recrutement et d'évolution du personnel
- Encadrement de 90 personnes

Commercial :

- Mise en œuvre de la politique « achats », négociation des tarifs, suivi des procédures « groupe »
- Négociations des partenariats et des gros contrats
- Gestions des commandes
- Fixation des objectifs en volume, marge et qualité
- Création des outils de suivi

Gestion :

- Elaboration des budgets prévisionnels des différents secteurs
- Consultation par « appel d'offre »
- Planification des investissements
- Mise en place des outils d'exploitation
- Définition des process de contrôle et de suivi (Divalto, Hyperion)
- Diffusion des comptes d'exploitation à la Direction Générale

Technique :

- Directeur gestionnaire de cuisine
- Stratégie et gouvernance en restauration hôtelière
- Management et suivi de projet
- Optimisation des coûts
- Rédaction et du suivi de la démarche « qualité » des divers secteurs d'activité

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais	Professionnel
Allemand	Académique

CENTRES D'INTERETS

Bricolage, marche à pied, vélo, jury d'examens BTSH Restauration.