



11/12/2022 (1 ans)
Permis A et B

* **

Brétigny-sur-Orge (91220)

***** - *****

*****@*****

Gérant de restauration, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- janv. 2015 / déc. 2019** **Gérant de restauration**
EHPAD(Denfert-Rochereau) et restaurant d'entreprise (boulevard Raspail)
commerciale.
- janv. 2013 / janv. 2015** **Chef gérant d'intervention référent**
Restonis
- janv. 2009 / déc. 2011** **Chef gérant cuisinier**
Anthemis
- janv. 2007 / janv. 2009** **Responsable d'unité**
Société de restauration collective (hôpital, maison de retraite, self service).
Longjumeau, Noisiel, Saint-maurice, étampes
- janv. 2004 / janv. 2007** **Second de cuisine**
Société de restauration collective (hôpital, maison de retraite, self service).
Longjumeau
- janv. 1995 / janv. 2004** **Employé de restauration**
EDR
Société de restauration collective
Plongeur, commis, cuisinier, EDR, magasinier, économe.
Longjumeau.
- /** **Chef : Gérant**
** Travail en liaison avec l'équipe de cuisine, - Calcul, analyse et optimisation des prix de revient. production différée(chaude/froid). - Réalisation de l'approvisionnement.*
** Encadrement et recrutement du personnel. - Maîtrise des logiciels de gestion (inventaires, fins -*
Très bonne maîtrise des textures de mois, MP, etc..).
modifiées (mixé, haché, hpp etc...). - Ouverture de cuisines (de 80 à 1500 couverts -
Gestion des
stocks en flux tendus. jour/nuite).
** Maîtrise des règles HACCP et nouveaux - Management et formation du personnel.*

DIPLOMES ET FORMATIONS

- / juin 2017** **FSI, management,HACCP**
- / juin 2016** **HACCP et formateur en texture modifié, outils de gestion**
- / juin 2013** **HACCP et Formation Sol Web (logiciel de gestion)**
- / juin 2013** **FSI, outil de gestion**
- / juin 2011** **HACCP, cuisine à texture modifiée**

/ juin 2010

Management et gestion (DIF)

/ juin 2007

FSI (Formation Sécurité Incendie)

COMPETENCES

logiciels de gestion

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Anglais

Russe

Académique

Français

Bilingue