



***** *****

Permis B

**** ***** ** *****

Hyères (83400)

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

Responsable de la restauration, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- oct. 2017 / aujourd'hui Responsable cuisine centrale**
Le Lavandou
Responsable de la production , liaison froide, chaude , crèche, CCAS, menu végétarien,loi EGALIM, démarche "maîtrise du gaspillage"
- juil. 2009 / Responsable de la restauration**
VACANCES BLEUES
*: séminaires
500 cvrt jours , (liaison froide , liaison chaude (.menu enfants, menu ado, menu séniors ,allergène)*
- janv. 2006 / déc. 2009 Gérant de restaurant**
ELIOR ENTREPRISES
2 satellites en livraison froide.
- janv. 2000 / janv. 2006 chef Gérant de restaurant**
ELIOR ENTREPRISES
- janv. 1996 / janv. 2000 cuisine centrale Manosque chef gérant**
ELIOR SANTE
- janv. 1992 / janv. 1996 chef de production**
ELIOR ENSEIG
- janv. 1984 / janv. 1992 VACANCES BLEUES « le plein sud**

DIPLOMES ET FORMATIONS

- sept. 2008 / juin 2016 Plan maitrise sanitaire, nouvelles techniques culinaire, management , QHSE - BAC+2**
- sept. 2001 / juin 2008 démarches qualité, management, droit du travail, fiches technique**
- sept. 1997 / juin 2001 HACCP, Sécurité au travail, sauveteur au travail, gestion MP, meilleures techniques culinaire**
- sept. 1980 / juin 1983 Diplôme B.E.P Cuisine traditionnelle - BEP**
Ecole Hôtelière d'Hyères

COMPETENCES

Exel, word, Powerpoint, Pleiade, EDI, Outlook express, Caisse PI, APICIUS

CENTRES D'INTERETS
