



***** *****

1 enfant En couple
Permis B

** *** *****

Paris 06 Luxembourg (75006)

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

CONSULTANT FORMATEUR Conseil, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

janv. 2015 /

CONSULTANT FORMATEUR Conseil

CHR Paris IDF

*Création d'un organisme de formation en hygiène alimentaire (CPF/Certifié),
réalisation
d'audits et conseil (locaux/matériel/procédures/documents officiels).
Réalisation PMS/Plan HACCP Forme au « Permis d'exploitation ».
Formateur IFOCOP gestion d'exploitation et Coûts matières, Hygiène alimentaire*

juin 2010 / août 2014

CHEF EXECUTIF

LUCIEN BARRIERE

*Gestion des cuisines d'un site multi- activités (130 000 couverts, C.A. 5MM) au sein
de
2 hôtels 4 étoiles, un SPA et centre de remise en forme, une activité séminaire. Equipe
de trente cinq personnes 4 cadres. Mise en place du cost-control restauration.*

janv. 2008 / juin 2010

CONSULTANT

SERIALRESTAURATEUR

*Conseil pour la création et la dynamisation d'enseignes de restaurations de types
commerciales, Loulou Friendly Diner, Cercle Gaillon, Haras de la Cense, Our...*

janv. 1998 / déc. 2007

DIRECTEUR DE LA RESTAURATION

SODEXO

*Gestion de différents centres de profits. Site multi-activité, de 5000 personnes,
comprenant une brasserie de 200 places, des salons privés de 200 places, une activité
livraison (pause café, cocktail, buffet). 900 000 € de C.A. 60 000 cts/an*

janv. 1992 / déc. 1997

MAITRE D'HÔTEL

MAITRE D'HÔTEL

*Organisation et réalisation des prestations du club de direction et événementielle haut
de gamme, pour la direction de la société Bouygues (siège social)*

janv. 1990 / déc. 1992

MAITRE D'HÔTEL

MAITRE D'HÔTEL

EXTRA

DIPLOMES ET FORMATIONS

mars 2022 / mars 2022

qualiopi

icpf paris

/ juin 2019

Certification Compétences Coach IFOD

/ juin 2018

Certification OF ICPF/PSI

/ juin 2013

CUISINE SOUS VIDE; Formation destiné à apprendre la cuisine sous vide
CREA; B.Gousseau Joel Robuchon

/ juin 2007

CRÉATION ET GESTION D'ENTREPRISE Formation à la création

d'entreprise, cursus de 8 mois

/ juin 2000

INTERGRATION CADRE Gestion d'un centre de profit

/ juin 1987

CAP BEP HOTELLERIE ET RESTAURATION - CAP

COMPETENCES

Certifié

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français

CENTRES D'INTERETS

GASTRONOMIE, ÉQUITATION ÉTHOLOGIQUE